

Henk van Niekerk empfiehlt:

Lachs-Carpaccio

& Paul René MCC Brut Chardonnay

Zutaten

250 g Lachsfilet in Sushi-Qualität
(alternativ Thunfisch)

1 Frühlingszwiebel

1 rote Zwiebel

3 cm frischer Ingwer

½ frische! Knoblauchzehe

1 TL Olivenöl

50 ml Sojasauce

50 ml trockener Weißwein

Saft von 1 Limette

Frischer Koriander

3 EL Brauner Zucker

Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Einige Blätter vom Friséesalat



Zubereitung

Das Lachsfilet in sehr dünne Scheiben schneiden und auf einer großen Platte ausbreiten. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Geschälten Ingwer und Knoblauch sehr fein hacken. Rote Zwiebel schälen und fein würfeln. Alles gleichmäßig über dem Lachs verteilen.

Sojasauce, Weißwein, Limettensaft, Olivenöl, Pfeffer, Salz und Zucker gut verquirlen. Die fein gehackten Korianderblätter unter die cremige Marinade rühren.

⅓ der Marinade kurz vor dem Servieren über das Lachs-Carpaccio träufeln. Blätter des Friséesalats darüber verteilen und mit der restlichen Marinade beträufeln.

Dazu passt ein frisches Baguette und Paul René MCC Brut Chardonnay.