

Lachs-Seeteufel-Carpaccio

200g Lachsfilet und 200g Seeteufelfilet (Mittelstücke)

Frische Kräuter: Dill, Kerbel, Basilikum, Blatt Petersilie – je ein Bund

1 Esslöffel Honig, 1 Esslöffel Olivenöl, Salz, Pfeffer, Garnitur Salatblätter

Dressing: Saft von 2 Limonen, 4 Essl. Olivenöl, 2 Essl. Brühe, Salz, Pfeffer

Kräuter mit Honig und Olivenöl, Salz und Pfeffer im Mixer pürieren.

Die beiden Fischfilets nochmals längs aufschneiden und leicht flachklopfen. Zuerst den Lachs mit der Kräuterpaste bestreichen, dann das Seeteufelfilet darauf legen und zu einer Rolle formen, fest in Folie wickeln und einfrieren. Das Carpaccio auf der Aufschnittmaschine dünn schneiden und auf Teller zu Rosetten auflegen. Mit dem Dressing bestreichen und einer Salatgarnitur dekorieren.