

# Lachs-Carpaccio

## Zutaten:

Für 2 Personen

400g Lachsfilet  
2 Esslöffel Zitronensaft  
4 Esslöffel Distelöl  
1 Teelöffel Dill, gehackt  
Salz  
Pfeffer, weiß, frisch aus der Mühle

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an [fischrezepte@dstumpf.de](mailto:fischrezepte@dstumpf.de). Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

## Zubereitung:

Vom Lachsfilet sorgfältig alle Gräten entfernen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Den Zitronensaft mit dem Öl sorgfältig verrühren, bis sie miteinander verbunden sind. Die Lachsscheiben beidseitig mit der Öl-Zitronenmarinade bestreichen, mit dem Dill bestreuen und 30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen. Den Lachs anrichten, salzen, pfeffern und servieren.

Tipp: Eine schwedische Senfsauce passt genauso gut dazu wie ein Sahnemeerrettich mit Ketakaviar. Der Lachs lässt sich besser schneiden, wenn er vorher leicht angefroren wird.