

Lachs-Carpaccio

3 EL	Olivenöl
	Salz, schwarzer Pfeffer
500 g	Lachsfilet (dünn geschnitten)
75 g	getrocknete Tomaten (in Öl)
1	rote Zwiebel
25 g	abgetropfte Kapern
1 EL	Zitronensaft
1 EL	gehacktes Basilikum
1	unbehandelte Orange

4 Teller mit Olivenöl einpinseln. Dann salzen und Pfeffern. Lachsfilet auf den Tellern dekorativ verteilen. Mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen.

Die abgetropften Tomaten und die Zwiebel in kleine Stücke schneiden. Kapern, Zitronensaft, restliches Olivenöl und Basilikum hinzufügen und alles vermengen.

Die Orange schälen und filetieren. Filets in kleine Stücke schneiden und zu der Tomatenmasse geben.

Die Masse kurz vor dem Servieren auf dem Lachs anrichten.