






Carpaccio vom Orangenlachs

 Leicht  20 min  2 Personen

Zutaten

- 100 g Lachs Orange
- ½ reife Avocado
- 1 Limette
- Pfeffer
- 1 Orange
- Dill
- Friséespitzen
- 125 g Crème fraîche

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Orangenlachs in möglichst dünne Scheiben schneiden und auf 2 Teller verteilen. Avocado in einen tiefen Teller geben, mit einer Gabel zerdrücken und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit zwei Löffeln Nocken formen und diese auf den geschnittenen Lachs setzen.

Schritt 02

Orange filetieren und die Filets in kleine Stücke schneiden. Orangenstücke auf den Lachs legen und mit Dill und Friséespitzen garnieren. Crème fraîche mit Salz und Pfeffer abschmecken und dazu reichen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür