

Lachs-Carpaccio mit roh mariniertem Spargel

 happy-mahlzeit.com/2020/03/09/lachs-carpaccio-mit-roh-mariniertem-spargel/

Zutaten für 4 Personen

Für das Carpaccio:

- 400g sehr frisches Lachsfilet
- 4 Stangen weißer Spargel
- 100ml Olivenöl
- Zitronensaft
- Salz

Für die Mayonnaise:

- 1 sehr frisches Ei
- 1 sehr frisches Eigelb
- 1 EL Senf
- 1/2 Liter Öl
- Zucker
- Salz
- Cayennepfeffer

Außerdem:

- Pfeffer aus der Mühle
- Kresse zum Garnieren

Zubereitung:

Ei, Eigelb und Senf in einem hohen Rührbecher cremig aufschlagen. Das Öl langsam in einem dünnen Strahl unter Rühren dazugießen und weiterschlagen, bis die Mayonnaise dicklich ist. Mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer würzen.

Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einen tiefen Teller geben und mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Die Lachsscheiben durch das Öl ziehen und auf einem großen Teller oder einer Platte anrichten.

Den Spargel schälen und die holzigen Enden abbrechen. Die Stangen längs in dünne Scheiben schneiden, in die Olivenöl-Zitronen-Marinade legen und die Spargelstreifen gitterförmig auf dem Lachs anrichten. Ca. 4 EL Mayonnaise darüber verteilen. Mit Pfeffer würzen und Kresse garnieren.

Die Mayonnaise ist im Kühlschrank abgedeckt ca. 2 Tage haltbar.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier 2015