

Gourmet-Tipp

Forellen-Carpaccio

Zutaten (für 2 Personen) als Vorspeise

- ca. 250 gr. frisches Lachsforellenfilet
- 1 Frühlingszwiebel
- Petersilie
- Saft einer halben Zitrone
- 3-4 EL Condimento bianco
- 3-4 EL extra natives TreFontane - Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Fisch in dünne Scheiben schneiden und auf den Tellern anrichten. Condimento, Salz, Zitronensaft verrühren und abschmecken. Bei Bedarf mit einer Prise Zucker oder Agavensirup süßen. Dressing über den Fisch träufeln. Petersilie und die Frühlingszwiebel fein hacken und darüber streuen. Nach Geschmack pfeffern. Mit Petersilie oder Salatblatt garnieren. Das Carpaccio 30 Minuten im Kühlschrank beizen lassen. Vor dem Servieren mit mildem Olivenöl beträufeln.

Dazu servieren wir ofenwarmes Baguette.

Weinempfehlung: Bordeaux weiß (Chateau Chavignac)
Rivaner trocken (Mosel)

Guten Appetit !