Lachs-Carpaccio

17. Mai 2010 | Autor Leroy

Wenn zwei richtige Kerle (Dag und ich) einen Lachs zerlegen und beizen, dann muss man auch ein echtes Lachs-Carpaccio essen.

Sagen Sie jetzt nicht: “Iiiih-gitt, roher Fisch!”

Warum nicht?

Nun, erstens ist das schlichtweg falsch – roher Fisch wäre dann als *roh genossen* zu bezeichnen, wenn Sie ihn aus dem rohen Lachs schneiden und völlig ohne irgendwelche Zutaten essen.

Und zweitens ist roher Fisch im Übrigen sehr lecker, nur leider ist das so weit weg vom Meer manchmal etwas mutig, ihn wirklich roh zu verzehren.

Deshalb haben wir den rohen Lachs in kleine Stücke geschnitten und mit Pfeffer, Salz, Dill und vor allem Zitronensaft zubereitet/ “gegart”.

Ja, ganz richtig: Säure “gart”.

Herzliche Grüße

Ihr Leroy

Veröffentlicht in Amuse Gueule, Fisch, Specials | Schlagworte: Lachs