



# LACHSCARPACCIO MIT KOKOSMILCHSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett als klassischer Rahm
- Cremige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DAS CARPACCIO

- 350 g** Lachsfilet, frisch
- 1** Zitrone(n), gepresst
- Salz
- 1 EL** Grüne Pfefferkörner
- 1 EL** Schnittlauch, fein gehackt

### FÜR DIE SAUCE

- 125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 200 ml** Kokosmilch
- Salz

### FÜR DAS DEKOR

- 12** Cherrytomaten
- 0.5** Jalapeño(s), klein gewürfelt
- 0.5** Gelbe Peperoni(s), klein gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. Für das Carpaccio den frischen Lachs kalt abspülen, trocken tupfen und in hauchdünne Scheiben schneiden.
2. Mit Zitronensaft, Salz, Pfefferkörnern und Schnittlauch marinieren und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
3. Für die Sauce ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kokosmilch dazugeben, salzen und gut vermischen.
4. Carpaccio mit Sauce anrichten und mit Kirschtomaten und Peperoni garniert servieren.