



# LACHSCARPACCIO MIT KOKOSMILCHSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett als klassische Sahne
- 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 Classic, ungekühlt
- 200 ml** Kokosmilch
- Salz

### FÜR DAS DEKOR

- 12** Kirschtomaten
- 0.5** Grüne Paprikaschote(n), klein gewürfelt
- 0.5** Gelbe Paprikaschote(n), klein gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. Für das Carpaccio: 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 Paprika garniert servieren.