



Lachs-Carpaccio mit Papaya-Walnuss-Salsa



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 161 kcal/ 676 kJ
Eiweiß: 11,6 g Fett: 11,8 g
Kohlenhydrate: 2 g

Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Walnüsse grob hacken. 1 Teelöffel Öl in einer kleinen beschichteten Pfanne erhitzen. Walnüsse darin kurz rösten. Papaya halbieren, die Kerne entfernen, die Hälften schälen und klein würfeln. Limettenschale abreiben, Saft auspressen. Limettensaft mit dem restlichen Öl und kreolischen Sauce verrühren. Mit etwas Salz würzen. Walnüsse, Papaya und Limettenschale untermischen.

2. Friséesalat abbrausen und trockentupfen. Die Lachsscheiben auf vorgekühlten Tellern ausbreiten. Die Salsa darüber verteilen und mit Frisée garnieren. Nach Belieben mit rosa Pfeffer bestreut servieren. Dazu Baguette reichen.

Zutaten für 4 Portionen :

Für die Salsa:

40 g kalifornische Walnüsse
2 TL Öl
1 kleine Papaya
1 Limette (biologischer Anbau)
2 TL scharfe kreolische Sauce
Salz

Außerdem:

1 Handvoll Friséesalat
200 g hauchdünn geschnittener geräucherter Lachs
nach Belieben geschroteter rosa Pfeffer