

Forellen – Carpaccio

Zutaten:

500g Forellenfilet von frisch geschlachteten Fischen

2 TL Salz

½ TL Pfeffer

4 EL Weinessig

2 EL kleingeschnittene Zwiebel

je 2 EL kleingeschnittene Paprikaschoten rot/gelb

2 EL geschnittener Schnittlauch

Zubereitung:

Angefrorenes oder gut gekühltes Filet in sehr dünne Scheiben schneiden und ohne Überlappung in die Marinade aus den übrigen Zutaten auf einen Teller legen, 15 – 20 Minuten ruhen lassen. Mit Baguette servieren.

