

LA PERCHE
LOË

PREMIUM SWISS FISH



GERÄUCHERTES EGLIFILETS- CARPACCIO MIT BASILIKUM

ZUTATEN

- 400 geräucherte Eglifilets
- 3 EL Olivenöl mit Basilikum
- 1 EL Zitronensaft und Zitronenschale
- 2 Prise Meersalz „Fleur de sel“
- Einige Blätter frisches Basilikum

ZUBEREITUNG

Die Eglifilets längs in feine Streifen schneiden. Das Olivenöl mit Basilikum, dem Zitronensaft, dem Meersalz und einigen kleinen geschnittenen Blättern Basilikum mischen. (Den Rest der Basilikumblätter direkt vor dem Anrichten beifügen). Alles vorsichtig mischen und in den Kühlschrank stellen. Eine kleine Portion sorgfältig neben den schon angerichteten Carpaccio legen. Mit einem ganzen Basilikumblatt dekorieren.