

# CARPACCIO VOM BACHSAIBLING MIT BASILIKUM-VINAIGRETTE

## *Zutaten für 4 Personen*

4 frische Saiblingsfilets, etwas Olivenöl zum Beträufeln,  
Salz, Pfeffer frisch gemahlen  
150ml Olivenöl, Saft von 1 Zitrone, 12 Kirschtomaten würfelig geschnitten,  
Salz, Pfeffer, 10 Blätter Basilikum, gemischter Blattsalat,  
etwas Dressing nach Gusto

Die Saiblingsfilets enthäuten, zwischen Klarsichtfolie legen und vorsichtig mit einem Plattiereisen flachdrücken. Die Filets einrollen und im Tiefkühler etwas anfrieren lassen. Anschliessend in hauchdünne Scheiben schneiden. Flache Teller mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Öl, Zitronensaft und Tomatenwürfel vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Schluss die Basilikumstreifen einstreuen. Die Carpaccio-Scheiben auf den Tellern anrichten, mit der Vinaigrette marinieren. Salate mit Dressing mischen und ebenfalls auf den Tellern anrichten.