

# Kochen auf Norwegisch

Ausgesuchte Rezepte mit Seafood aus Norwegen.





## Carpaccio vom norwegischen Lachs

### Zutaten für 4 Portionen

600 g	Norwegisches Lachsfilet in dünnen Scheiben
3 TL	grüne Pfefferkörner Zitronenschale
4 Stiele	frischer Dill
4 Stengel	frischer Schnittlauch
4 EL	Olivenöl Saft von 2 Zitronen oder Limetten Salz
	Für die Sauce
1 Becher	Joghurt
3 Stiele frischer	Dill Saft von 1 Zitrone Salz und Pfeffer zum Abschmecken

### Schlüsselinformationen

Produkt	Lachs
Art des Gerichts	Vorspeise
Zubereitungszeit	40 Min

### Zubereitung

- Vorbereitungszeit: 20 Minuten Marinieren
- Den Lachs auf einen flachen Teller geben, mit grünem Pfeffer und geriebener Zitronenschale bestreuen (nur das Gelbe der Schale mit einem Küchenmesser abschaben).
- Öl, Zitronen- oder Limettensaft und Salz mischen, über den Lachs gießen und 20 Minuten im Kühlschrank marinieren.
- Joghurt, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer Schüssel glatt rühren. Dillzweige zugeben.
- Carpaccio mit restlichem Dill und Schnittlauch servieren. Dazu die Sauce und etwas getoastetes Weißbrot reichen.

# Seafood aus Norwegen.

**Aus den frischen, klaren Gewässern des Nordens.**

**Norwegian Seafood Export Council**  
ABC-Straße 19  
20354 Hamburg

Telefon: +49 40 351551  
Telefax: +49 40 22941588  
E-Mail: [norge.de@seafood.no](mailto:norge.de@seafood.no)

[www.norwegenfisch.de](http://www.norwegenfisch.de)

