



**Frankfurter Straße 4  
35091 Cölbe-Bernsdorf**

**Tel: (06421) 304100  
Fax: (06421) 304101  
Email: info@lachs-und-lotte.de**

[www.lachs-und-lotte.de](http://www.lachs-und-lotte.de)

## **Rezept des Monats**

### **Januar 2009**

#### **Lachscarpaccio mit Rahmspinat und Pistazien**

Vorspeise für 4 Personen (als Hauptgericht Mengen verdoppeln)

ca. 400 gr Lachsfilet, in dünne Scheiben geschnitten  
ca. 150 gr Blattspinat (blanchiert oder TK)  
200 gr Schmand oder saure Sahne  
1 kl. Zwiebel, 1 Zitrone, 1 Orange  
ca. 50 gr Pistazienkerne  
Öl, Salz, Pfeffer Muskatnuss

Die Lachsscheiben auf einer Platte auslegen, salzen, pfeffern und mit dem gemischten Saft von Zitrone und Orange marinieren. Mit etwas Öl bestreichen.

In einem Topf die fein gehackte Zwiebel in Öl anschwitzen. Den Spinat zugeben und anschwitzen. Dann die saure Sahne zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat das Ganze abschmecken

Den Spinat mit der Soße auf vorgewärmte Teller geben, die marinierten Lachsscheiben auf dem Spinat verteilen und bei starker Oberhitze oder unter dem Grill ca. ½ Minute (30 sec.) von oben garen. Mit den grob gehackten Pistazien bestreuen und servieren

Dazu passt Baguette oder Toast mit Kräuter-/Öl-Mischung