

# Gurkencarpaccio-Salat mit Forellenkaviar

Harmonisch komponiert und edel verfeinert.  
Setzen Sie Ihren raffiniert zubereiteten Salat liebevoll in Szene.

## Zutaten

6–8 kleine Salatgurken  
1 Limette  
1 TL Dillspitzen, gehackt  
100g Crème fraîche  
1 EL Öl  
2 EL Essig  
1 TL Wasabi  
Salz, Pfeffer  
4 EL Forellenkaviar

## Zubereitung

Etwa 25 Minuten

- 1** Die Gurken waschen und vom Stiel befreien, längs in feine Scheiben hobeln.
- 2** Die Limette in 6 Spalten schneiden. Den Saft von 2 Spalten mit dem Dill vermischen, über die Gurken verteilen. 10 Minuten ziehen lassen.
- 3** Crème fraîche mit Öl, Essig und Wasabi verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die marinierten Gurken auf 4 Teller verteilen. Mit der Crème-fraîche-Mischung, Kaviar und jeweils 1 Limettenspalte servieren.

## Tipp

Dazu passt knuspriges Fladenbrot.

