

## Lachs – Carpaccio mit Senf Dill Dressing

### Zutaten für 2 Personen

- 4 Radieschen
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 EL Himbeer Essig
- Etwas brauner Zucker
- Meersalz
- 2 TL Senf Dill Dip
- 1 TL Honig Senf
- 1 TL Chili Senf
- 3 EL Olivenöl
- 2 Stiele Dill
- 200 g Lachs
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Radieschen putzen, waschen und abtropfen lassen. Zwiebel abziehen und Radieschen in feine Scheiben bzw. Ringe hobeln. Essig, ½ TL Zucker und Salz in einem Schälchen verrühren, die Zwiebelringe untermischen. Radieschen und etwas Salz mischen, beides 5 Minuten ziehen lassen.
2. Inzwischen beide Senfsorten und Senf Dill Dip, 1 EL Wasser, 1 Prise Zucker, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren.
3. Lachsfilet in 5 mm dünne Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten.
4. Radieschen abtropfen lassen, mit roten Zwiebeln und dem Dill (abwaschen, trocken schütteln) auf dem Lachs anrichten. Dressing drüber träufeln und sofort servieren.