

# Kohlrabicarpaccio mit Frischlachs an Passionsfruchtviaigrette

---

Kohlrabicarpaccio mit Frischlachs an Passionsfruchtviaigrette

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Menu: [20.8.25](#)

Creation: [Christian Schär](#)

ZUTATEN für 4 Personen

2 Kohlrabi (ca. 500 g)  
300 g Frischlachs  
50 ml Sojasauce  
30 ml Sesamöl  
 $\frac{1}{2}$  Bund Blattpetersilie  
2 Passionsfrüchte  
60 ml Rapsöl  
50 ml weißer Balsamico  
30 g Honig  
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Lachs unter kaltem Wasser abspülen und mit Haushaltspapier trocken tupfen. Lachs mit Sojasauce und Sesamöl für ca. 15 Minuten marinieren, anschliessend Marinade abgiessen und den Lachs grob hacken.  
Kohlrabi waschen und schälen und mit dem Gemüsehobel fein hobeln. Gehobelten Kohlrabi auf den Tellern drapieren.
2. Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch in einen Mixbecher geben. Rapsöl, Essig, Salz, Pfeffer und den Honig dazugeben und alles mixen, sodass ein Dressing entsteht.
3. Den Lachs auf dem Kohlrabi drapieren, mit dem Passionsfruchtdressing beträufeln. Petersilie waschen, trocken tupfen, zupfen und auf dem Gericht verteilen.