Lososové carpaccio

Časová náročnost: 120 minut

Seznam přísad

250 g	losos (bez kostí a kůže)
1 dl	olivový olej
1 ks	citron
1 svazek	hladkolistá petrželka
2 stroužek	česnek
	sůl
pár zrnek	červený pepř

Postup přípravy

Lososa omyjeme a osušíme. Vcelku jej pokapeme olivovým olejem smíchaným s citronovou šťávou, přesypeme nasekanou zelenou petrželkou a česnekem. Osolíme a obalíme v zrnkách celého pepře. Takto připraveného lososa zabalíme do potravinářské fólie, dáme nejprve na dvě hodiny do ledničky a poté jej přemístíme na necelou hodinu do mrazáku. Po vyndání z fólie lososa ostrým nožem nakrájíme na velmi tenké (až průhledné) plátky. Lososvé carpaccio ihned podáváme (s čerstvým pečivem).

Poznámka: *Carpaccio (čteme karpáčo) je vlastně jakékoliv jídlo, které je nakrájeno na tenké plátky a podáváno zasyrova. Carpaccio tedy může být z hovězího masa (z pravé, popř. falešné svíčkové), ryb (zpravidla z tuňáka či lososa) nebo se dělá i vegetariánské carpaccio ze zeleniny či ovoce (carpaccio z červené řepy, pomeranče, kedlubny, okurky atd.).*

Tento pokrm vznikl v roce 1950 v Benátkách, kde ho šéfkuchař Giuseppe Cipriani poprvé naservíroval své zákaznici hraběnce Amalii Nani Mocenigo. Hraběnka požadovala jídlo ze syrového masa, nechtěla však tatarský biftek. Kuchař tedy nakrájel svíčkovou na tenké plátky a ty pokapal majonézovou omáčkou. Hraběnce chutnalo. Ostatní hosté si objednali totéž a brzy se stal pokrm tak populárním, že jej Cipriani musel zařadit na jídelní lístek. Svůj název pak toto jídlo dostalo podle malíře jménem Vittore Carpaccio, který se v Benátkách narodil a který zde měl v době zrodu pokrmu výstavu. Navíc jeho oblíbenými barvami byly cihlově červená a béžově bílá, jež šéfkuchaři pokrm připomínaly. A jméno carpaccio bylo na světě.