

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

TATAKI VOM LACHS AUF GURKENSALAT

ZUTATEN:

50-100 G pP	Lachsfilet ohne Haut (pro Person 50-100g je nach gewünschter Grösse)
4 EL	Honig
4 EL	Sojasauce
1 TL	Szechuanpfeffer oder anderen Pfeffer
1 Stk.	Limette
1 Stk.	Ingwer (ca 20g)
1-2 EL	Sesamöl
etwas	Weisser Balsamico
etwas	Olivenöl (für Ingwerdressing)
175 g	Gurken (oder MiniGurken)
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
2 EL	schwarzer oder heller Sesam (oder beides)
2 EL	Oel zum Braten
50 g pP	Salat (Optional)
2-3 EL	Koriander frisch gehackt

ZUBEREITUNG

Lachs längs in 2 Stücke teilen. Mit 1 EL Honig und 2 EL Sojasauce ca. 4 Stunden marinieren. Pfeffer zerstoßen, Limettenschale dazureiben. Ingwer schälen und fein hacken (oder reiben). Mit übrigem Honig, Sojasauce, Sesamöl und 2 EL Limettensaft verrühren.

Gurken waschen, längs halbieren und in dünne Streifen schneiden (Julienne oder in feine Scheiben schneiden). Frühlingszwiebeln putzen und schräg in dünne Ringe schneiden. Sesam rösten. Die gerösteten Sesamsamen zum Ingwerdressing geben.

Die Lachsstücke kurz anbraten (auf jeder Seite, so dass es innen noch rosa ist) – Auf Eiswasser abkühlen – um den Garprozess zu unterbinden.

Salat putzen und zupfen. Die Gurken schön länglich anrichten. Die Lachsfilets dünn aufschneiden – und auf dem Salat anrichten. Mit dem Koriander und zerstoßenen Pfeffer anrichten. Evtl. noch eine Essbare Blüten dazu geben – und mit dem restlichen Dressing nappieren. En guete☺.