

Sashimi vom Lachs auf Wakame-Salat

Es geht nicht besser...



Gefrorenes Lachsfilet langsam innerhalb von 12 Stunden im Kühlschrank auftauen.

Zutaten:

Für 2 Personen

1. 200 g Lachsfilet frisch od. tiefgekühlt
2. 1 TL frische Korianderblätter fein gehackt
3. 1 EL Sesamöl
4. 1 EL Erdnussöl
5. 6 EL dunkle Sojasauce
6. 2 EL Limettensaft
7. 1,5 TL brauner Rohrzucker
8. 2 g Wasabipaste (nach Bedarf)
9. 150 g Wakame (Seealgensalat)
10. 100 g Edamame

Je nach Geschmack mit Reis und/ oder Krupuk anrichten.

Zubereitung:

- Alle Zutaten von Punkt 2 bis Punkt 8 miteinander verrühren und etwas ziehen lassen.
- Den Lachs in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und kurz vor dem Servieren in der Mischung marinieren.
- Wakame auf einem Teller anrichten, Lachs darauf setzen und die Edamame darauf verteilen.
- Übrige Marinade schmeckt auch als Dip.

Guten Appetit!