Rezept

Sashimi mit rohem Fisch

Ein Rezept von Sashimi mit rohem Fisch, am 27.04.2024

Zutaten

- **100 g** Gurke
- **100 g** frisches Thunfischfilet
- **1** Seezungenfilet (ca. 75 g)
- Wasabipaste zum Dippen
- **100 g** weißer Rettich
- **80 g** frisches Lachsfilet ohne Haut (rechteckiges, dickes Stück von der Rückenseite ohne Bauchlappen)
- Eiswürfel
- Sojasauce zum Dippen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Gurke und Rettich schälen. Beides mit dem Gemüsehobel längs in hauchdünne Scheiben hobeln. Die Scheiben übereinanderlegen und mit dem Messer längs in hauchdünne Streifen schneiden. Die Gemüsestreifen für 20 Min. in eine Schale mit kaltem Wasser und Eiswürfeln legen.

2. Inzwischen den Thunfisch schräg im 45°-Winkel in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Den Lachs ebenfalls schräg in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Seezungenfilet an den Rändern gerade schneiden, eventuell verbliebene Gräten herauszupfen. Mit dem Messer schräg hauchdünne Scheiben herunterschneiden. Das Messer dabei fast parallel zum Brett neigen.

3. Die Gemüsestreifen in ein Sieb abgießen und trocken tupfen. Die Fischscheiben auf einer Platte fächerförmig nach Sorten getrennt anrichten. Das Gemüse daneben legen. Wasabipaste und Soja- oder Ponzusauce in Schälchen zum Dippen dazu servieren.