

Rezept

Lachs-Cocktail

Ein Rezept von Lachs-Cocktail, am 26.04.2024

Zutaten

1 Lachsfilet (ca. 25 g)	1/2 Mango
1 TL Wasabipaste (japanischer Meerrettich)	75 g saure Sahne (10 % Fett)
Salz	Pfeffer
1/2 Bund Dill	Alufolie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. In einem kleinen Topf wenig Wasser erhitzen. Den Lachs in Alufolie wickeln und in dem Wasser in ca. 5 Min. gar ziehen lassen. Auspacken und in mundgerechte Würfel schneiden. Mango mit dem Sparschäler schälen, in kleine Würfel schneiden.
2. Die Wasabipaste mit der Sahne verrühren, salzen und pfeffern. Den Dill waschen, die Spitzen abzupfen und hacken.
3. Lachs- und Mangostückchen mit der Wasabi-Sahne vermengen und alles mit dem Dill bestreuen.