

Rezept

Lachs-Sashimi mit Fenchel und Grapefruit

Ein Rezept von Lachs-Sashimi mit Fenchel und Grapefruit, am 09.06.2023

Zutaten

300 g Lachsfilet (ohne Haut)	2 Pink Grapefruits
1 Limette	1 Knolle Fenchel mit schönem Grün
Meersalz	1 TL Akazienhonig
1 TL Dijon-Senf	4 EL Olivenöl (extra vergine)
½ TL rosa Pfefferbeeren	½ Bund Dill (ersatzweise Blutampfer)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Das Lachsfilet trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben nebeneinander in eine flache Form legen und abgedeckt kühl stellen.

2. Die Grapefruits mit einem scharfen Messer so schälen, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Die Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden und der Länge nach halbieren, dabei den austretenden Saft auffangen und beiseitestellen. Die Limette auspressen.

3. Den Fenchel waschen und putzen, dabei holzige Stiele entfernen und den Strunk flach abschneiden. Das Fenchelgrün klein schneiden oder zupfen und beiseitelegen. Die Fenchelknolle in dünne Scheiben hobeln und mit den Grapefruit-Filets und dem Limettensaft in einer flachen Form vermengen. Alles ca. 15 Min. ziehen lassen, dann salzen.

4. Inzwischen den aufgefangenen Grapefruitsaft mit Honig, Senf, Öl und Salz zu einem Dressing verrühren, dann abschmecken. Die Grapefruit-Filets und den Fenchel aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Die Pfefferbeeren im Mörser leicht anstoßen. Den Dill waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und zerkleinern.

5. Das Lachs-Sashimi mit den Grapefruit-Filets und den Fenchelscheiben auf vier Tellern anrichten. Mit den Pfefferbeeren bestreuen. Das Dressing darüberträufeln und alles mit dem Dill und dem Fenchelgrün garnieren.