

Rezept

Sashimi-Salat

Ein Rezept von Sashimi-Salat, am 29.04.2024

Zutaten

2 Maracujas	1 Stück Ingwer (2 cm lang)
1 TL Zucker	1 TL Sojasauce
ausgepresster Saft von ½ Bio-Limette	1 EL geröstetes Sesamöl
75 g Rucola	1 kleine rote Zwiebel
¼ Salatgurke	½ Bund Radieschen
200 g sehr frisches Lachsfilet	½ Beet Kresse
1 EL Erdnusskerne (geröstet)	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal, 24 g F, 25 g EW, 15 g KH

Zubereitung

1. Für das Dressing die Maracujas halbieren, Fruchtfleisch aus der Schale lösen und durch ein feines Sieb streichen. Maracujamark dabei auffangen. Ingwer schälen und fein raspeln. Maracujamark, Zucker, Sojasauce, Limettensaft und Öl kräftig verrühren.
2. Rucola waschen, trocken schütteln und eventuell grobe Stiele entfernen. Auf zwei großen Tellern verteilen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Gurke waschen, schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen. Die Gurkenhälften in schmale Scheiben schneiden oder hobeln. Die Radieschen putzen, waschen und anschließend in feine Scheiben schneiden oder hobeln.
3. Den Lachs in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Kresse vom Beet schneiden.
4. Alle vorbereiteten Zutaten auf dem Rucola verteilen. Sashimi-Salat mit dem Dressing beträufeln. Die Erdnüsse hacken und auf den Salat streuen. Den Salat sofort genießen.