

Rezept

Sashimi von Lachs mit Algensalat

Ein Rezept von Sashimi von Lachs mit Algensalat, am 30.09.2023

Zutaten

10 g getrocknete Algen (Wakame)	1/2 Bio-Zitrone
400 g Lachsfilet (Sushi-Qualität)	4 EL helle Sojasauce
2 EL geröstetes Sesamöl	Salz
Zucker	40 g Wasabi-Sprossen
40 g Zwiebelsprossen	100 g Staudensellerie
40 g geröstete Sesamsamen	1 EL Honig
2 EL Reissessig	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Die Algen in einer Schüssel in kaltem Wasser ca. 15 Min. einweichen. Die Zitrone waschen, Schale abreiben und den Saft auspressen.

2. Den Lachs ohne Haut in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. Den Fisch mit 2 EL heller Sojasauce, geröstetem Sesamöl, 1 EL Zitronensaft, der Zitronenschale und 1 Prise Zucker marinieren (in den Kühlschrank stellen).

3. Wasabi-Sprossen und Zwiebelsprossen getrennt im Sieb abbrausen und abtropfen lassen. Den Staudensellerie waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Dann mit den Wasabi-Sprossen mischen.

4. Algen abgießen, abtropfen lassen. Mit 2 EL Sojasauce, der Hälfte der gerösteten Sesamsamen, Honig, Essig und etwas Meersalz ca. 3 Min. marinieren.

5. Nun den Lachs, Algensalat und Staudensellerie anrichten mit den restlichen Sesamsamen und Zwiebelsprossen servieren.