






Flambiertes Lachs-Tataki

 Mittel  40 min  4 Personen

Zutaten

- 4 Lachsfilets in Sushi-Qualität à 200 g
Art.-Nr. 83460 auf www.deutscheesee.de/shop
- 1/2 Rettich
- 10 Radieschen
- 1 TL Chiliflocken
- 1 EL Salz
- 4 EL Zucker
- 4 EL Reissessig
- 200 ml Wasser
- 2 EL Mayonnaise
- 1 TL Wasabipaste
- 2 EL Puderzucker
- 50 ml Mirin (süßer Reiswein)
- 100 ml Sojasauce
- 50 ml Orangensaft
- 50 ml Limettensaft
- Sonnenblumenöl zum Anbraten
- Bunsenbrenner

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Rettich schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Radieschen ebenfalls sehr dünn hobeln. Chiliflocken zusammen mit Salz, Zucker, Reissessig und dem Wasser aufkochen. Abkühlen lassen und den Rettich und die Radieschen damit marinieren.

Schritt 02

Für die Wasabi-Mayonnaise einfach Mayonnaise mit dem Wasabi glattrühren. Wer es etwas schärfer mag, verwendet etwas mehr Wasabi.

Schritt 03

Nun Ponzusauce vorbereiten: Dafür Puderzucker und Mirin zusammen aufkochen und anschließend Sojasauce, Orangen- und Limettensaft unterrühren. Die Hälfte der Ponzusauce einkochen bis nur noch 4 Esslöffel übrig sind.

Schritt 04

Lachsfilets auf ein geöltes Backblech legen und mit dem Bunsenbrenner abflämmen bis sich deutliche Röstaromen bilden. Der Lachs sollte von oben leicht knusprig und von innen noch roh sein. Lachs-Tataki mit der reduzierten Ponzusauce glasieren und in 2 cm dünne Scheiben schneiden. Geflammtes Lachs-Tataki mit Rettichsalat, Ponzusauce und Wasabi-Mayonnaise servieren.

Tipps & Tricks

Wer keinen Bunsenbrenner hat, kann die Lachsfilets auch ganz kurz in etwas Sesamöl scharf anbraten und mit etwas Ponzusauce glasieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür