






Sashimi vom Lachs & Thunfisch

 Leicht  45 min  4 Personen

Zutaten

- 400 g Lachsfilet in Sushi-Qualität, aufgetaut
- 400 g Thunfischfilet in Sushi-Qualität, aufgetaut
Art.-Nr. 85044 auf www.deutscheesee.de/shop

Für den Algensalat:

- 20 g getrocknete Algenmischung (Asialaden)
- 20 g Ingwer
- 4 EL Mirin (süßer Reiswein)
- 4 EL Reissessig
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Sesamöl
- 2 EL Sesamsaat, geröstet

Für den Chili-Dip:

- 1 Limette
- 1 Bund glatte Petersilie
- 3 Knoblauchzehen
- Salz
- Zucker
- 1 rote Chilischote, groß

Für die Nuoc Cham:

- 1 rote Chilischote
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Zucker, fein
- 1/2 Limette
- 2 EL Fischsauce

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Für den Algensalat die Algen 10 Minuten in warmen Wasser einweichen und anschließend für 1 Minute in kochendem Wasser blanchieren. Algen abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Ingwer schälen und fein reiben. Mirin, Reissessig, Sojasauce, Sesamöl, Sesamsaat mit dem Ingwer verrühren und zu den Algen geben.

Schritt 02

Nun den Chili-Dip zubereiten: die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Petersilie zupfen, waschen und hacken. Knoblauch pressen und alles zusammen mit Salz, einer Prise Zucker und 50 ml Wasser in der Küchenmaschine zu einer glatten Sauce verarbeiten. Chilischote hacken und unterrühren.

Schritt 03

Für die Nuoc Cham die Chilischote entkernen und mit Knoblauch und Zucker in einem Mörser zu einem glatten Püree verarbeiten. Die Limette entkernen, hacken und mit Fischsauce und 75 ml kaltes Wasser unterrühren.

Schritt 04

Lachs und Thunfisch in 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit Algensalat, Chili-Dip und Nuoc Cham anrichten.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür