






Asiatisches Lachs-Carpaccio

 Mittel  25 min  4 Personen

Zutaten

- 250 g Lachsfilet in Sushi-Qualität
Art.-Nr. 83460 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Stück Ingwer (walnussgroß)
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 100 ml Sojasauce
- 50 ml Mirin (japanischer Reiswein)
- Saft von 2 Zitronen
- 1 TL Sesamöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL brauner Zucker
- 6 frischer Koriander
- 1 rote Chilischote
- 8 Radieschen
- Einige Blätter Friséesalat

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Lachsfilet in möglichst dünne Scheiben schneiden. Lachsscheiben nebeneinander auf einer Vorspeisenplatte ausbreiten.

Schritt 02

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, Ingwer und Knoblauch schälen und beides fein hacken. Zwiebel schälen und fein würfeln.

Schritt 03

Sojasauce, Mirin, Zitronensaft, Sesamöl, Salz, Pfeffer und Zucker verquirlen. Korianderblätter und Chili fein hacken und unter die Marinade rühren. Zwei Drittel davon kurz vor dem Servieren über die Lachsscheiben träufeln. Radieschen über das Lachs-Carpaccio hobeln, Friséesalatblätter darauf verteilen und mit der restlichen Marinade beträufeln.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür