



Lauwarmes Sashimi vom Lachs

(Zutaten für zwei Personen als Hauptspeise)

300 Gramm	beste Zuchtlachs Filets ohne Gräte und ohne Haut
1 ½ EL	Limettensaft
½ Bund	Kerbel
4 EL	Sojasauce hell
7 EL	bestes Olivenöl
3 TL	Sesamöl
¼ Bund	Kerbel
	schwarzer Pfeffer
	Fleur du Sel
	einige Körner Rosa Pfeffer

Zubereitung

Die Teller im Ofen leicht vorärmen.

Limettensaft mit der Sojasauce mischen. Je nach Geschmack auch etwas mehr Soya oder Limette dazu geben. Den Kerbel fein hacken.

Den Lachs in dünne Scheiben schneiden und auf den vorgewärmten Tellern auslegen, dann in einem kleinen Topf Olivenöl mit dem Sesamöl mischen und hoch erhitzen (Achtung es darf nicht verbrennen).

Nun die Limetten-soyaemulsion über den Lachs geben, je nach Wunsch mit etwas grobem Meersalz und rotem und schwarzem Pfeffer würzen. Dann den Kerbel darüber streuen und schließlich kurz vor dem Servieren die heißen Öle darüber verteilen.