

SWISS ALPINE LACHS SASHIMI

mit Teriyaki-Marinade dazu Mesclun-Salat mit Bergamotte

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

TERIYAKI-MARINADE

- 1 Knoblauchzehen
- 1 kleines Stück Ingwer
- 100 ml Sojasauce
- 50 ml Ananassaft
- 1 EL Zitronensaft
- 25 ml Öl
- 25 g Zucker

LACHS

200 g Swiss Alpine Lachsfilet,
ohne Haut, bei Coop erhältlich

MESCLUN-SALAT

- Gemischte junge Salatblätter
und Kräuter
- 1 Bergamotte-Zitrusfrucht

ZUBEREITUNG

- 1 Für die Teriyaki-Marinade Knoblauch und Ingwer klein hacken, anschliessend gut mit den anderen Zutaten vermischen, beiseite stellen.
- 2 Das Lachsfilet trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben nebeneinander in eine flache Form legen die Marinade darüber giessen und abgedeckt kühl stellen.
- 3 Die Salatmischung sorgfältig waschen und in der Salatschleuder trocken schleudern. Die Bergamotte kräftig schrubben und mit einem Zestenschneider die Schalen der Zitrusfrüchte in feine Streifen schneiden. Die Streifen zur Salatmischung geben.
- 4 Den Salat auf einem Teller anrichten, Dressing nach Belieben, und die Lachssteifen drüber drapieren.

