

Roh marinierter Lachs mit Zucker-Schoten-Salat

Für 2 Personen

250 g Lachsfilet	125 g Zuckerschoten	1 Limette, unbehandelt
1 EL Walnüsse, gehackt	75 ml Weißweinessig	75 ml Apfelsaft
Olivenöl	1 TL geröstetes Sesamöl	1 Prise Zucker
0,5 Bund Koriander	1 Zweig Minze	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Lachs waschen, trocken tupfen und die Haut ablösen. Anschließend in dünne Streifen schneiden und flach auf einen Teller legen und salzen. Von der Limette die Hälfte der Schale in dünne Streifen herunter schälen. Den anderen Teil der Limettenschale klein schneiden. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Limettensaft über die klein geschnittenen Limettenschalen träufeln. Die Korianderblätter abzupfen, kleinhacken und etwa die Hälfte zu den Limettenschalen geben. Die Minzblätter ebenfalls abzupfen, klein schneiden und mit dazugeben. Anschließend mit Salz abschmecken. Einen Schuss Olivenöl zu den Schalen geben, den Zucker und etwas Muskatnuss zugeben und vermengen. Diese Marinade auf die Lachsstreifen verteilen, mit Frischhaltefolie abdecken und etwa zehn Minuten durchziehen lassen. Die Zuckerschoten der Länge nach in dünne Streifen schneiden und halbieren. Die Walnüsse in einen Gefrierbeutel geben und zerstoßen. Die Zuckerschoten mit den Walnüssen in eine Schüssel geben und mit Salz, dem übrigen Koriander, Pfeffer, Weißweinessig, Apfelsaft und Olivenöl vermengen und mit Sesamöl abschmecken. Den marinierten Lachs auf Tellern anrichten und mit dem Zuckerschoten-Salat garnieren.

Claudia Schuss am 18. Mai 2010