

Lachs-Sashimi mit Nori-Pfefferkruste, Apfel-Ingwer-Bett

Für zwei Personen

Für den Lachs:

150 g Lachsfilet, ohne Haut Salz

Für die Nori-Pfefferkruste:

1 Noriblatt 20 g schwarze Pfefferkörner Sonnenblumenöl

Für das Apfel-Ingwer-Bett:

1 Granny Smith Apfel 1 kleines Stück Ingwer 2 EL süße, indones. Sojasauce

2 EL Apfelsaft 1 TL Mirin $\frac{1}{2}$ TL Reissessig

Salz Pfeffer

Für die Brotsticks:

240 ml Milch 300 g Mehl 8 g Backpulver

$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Garnitur:

5 g frischer Meerrettich

Für den Lachs:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Lachsfilet von beiden Seiten salzen. .

Für die Nori-Pfefferkruste:

Noriblatt in den Händen zerbröseln und auf einen Teller geben.

Pfefferkörner in einen Mörser geben und zerkleinern. Mit dem Noriblatt vermengen.

Lachsfilet mit der flachen Seite auf das Nori-Pfeffer-Gemisch drücken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch mit der Kruste nach unten hineingeben. 20 Sekunden braten. Dann herausnehmen und in Scheiben schneiden.

Für das Apfel-Ingwer-Bett:

Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und grob reiben. Ingwer schälen und fein reiben. Apfel, Ingwer, Sojasauce, Apfelsaft, Mirin und Reissessig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Brotsticks:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken einer Küchenmaschine oder eines Handrührgerätes vermengen.

Mit feuchten Händen Stangen formen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Für die Garnitur:

Frischen Meerrettich bei Bedarf als Garnitur verwenden.

Stefan Zitzmann am 28. Februar 2023