

## Gebackenes Sashimi vom Lachs auf Wasabi-Butter

### Für 4 Personen

400 g Lachs	4 Nori-Blätter	1 Tube Wasabi
100 g Ingwer, eingelegt	200 g Tempuramehl	1 Bund Schnittlauch
3 Fleischtomaten	1 Pck. Tobikko	100 ml Balsamico, alt
100 ml Olivenöl	2 Zitronen	200 ml Weißwein
10 Pfefferkörner	1 Pck. Butter	Fett zum Frittieren
Salz	Pfeffer	

Die Tomaten blanchieren und enthäuten, das Fruchtfleisch entfernen und in kleine Würfel schneiden. Den Saft der Zitronen auspressen. Mit Schnittlauch, vier Esslöffeln Tobiko, Olivenöl, Zitronensaft und altem Balsamico vermengen. Den Lachs in vier gleich große Stücke schneiden und auf die Noriblätter legen. Mit Wasabi einstreichen und mit Ingwer belegen, einrollen und kurz liegen lassen. Tempuramehl mit etwas kaltem Wasser verrühren und die Lachsrollen durch den Tempurateig ziehen und in der Friteuse knusprig backen. Den Weißwein mit dem Pfeffer auf die Hälfte reduzieren lassen, passieren und mit einer Packung Butter aufmixen, mit Salz, Pfeffer und Wasabi abschmecken. Anrichten!

Steffen Henssler am 19. Dezember 2008