

Sashimi vom Lachs mit Nussbutter und Ponzu-Soße

Für 2 Personen:

200 g Lachsfilet ohne Haut	1 Zitrone	4 EL Butter
3 EL Sojasauce	3 TL Puderzucker	1 Haselnüsse
2 EL Rapsöl	2 EL Schnittlauchröllchen	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer		

Das Lachsfilet von der Hautseite mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Rapsöl für 10-15 Sekunden auf der gewürzten Seite anbraten.

Aus der Pfanne nehmen und auf die Fleischseite legen um ein weitergaren zu verhindern.

Die Butter in einen Topf geben langsam schmelzen lassen und Nussbutter daraus herstellen.

Währenddessen die Zitrone auspressen und den Saft mit der Sojasauce und dem Puderzucker in einer Schüssel verrühren. Wenn Die Butter leicht gebräunt ist den Topf vom Herd nehmen.

Das Lachsfilet auf die angebratene Seite drehen und in 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Die Lachsscheiben akkurat nebeneinander auf den Teller legen und anschließend mit 1 Prise Salz bestreuen.

Nussbutter und Ponzusauce auf den Lachs geben und Zitronenschale über das Sashimi reiben. Den Schnittlauch darauf verteilen und die Haselnuss darüberreiben.

Steffen Henssler am 03. Mai 2021