

# Lachs-Sashimi mit Wasabi-Creme und Wachteleiern

## Für 4 Personen

250 g Lachs	1 EL Wasabi-Paste	125 g Crème-fraîche
8 Wachteleier	1 EL Butter	2 Zweige Petersilie

Wasabi-Paste und Crème fraîche verrühren, auf 4 Teller streichen. Den Lachs gut säubern und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Auf der Wasabi-Creme sternförmig auslegen.

Die Wachteleier aufschlagen und in eine Tasse geben. Wachteleier haben eine feste Schale und lassen sich nicht so leicht am Pfannenrand aufschlagen. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Wachteleier hineingleiten lassen und braten. Die Wachtelspiegeleier salzen, zerteilen und auf die Teller geben.

Petersilie hacken und darüberstreuen.

Die rohen Lachsscheiben mit etwas Wasabi-Creme und Wachtelei als Vorspeise servieren.

Rainer Sass am 17. November 2019