

# Lachs-Sashimi mit Thaispargel-Kirsch-Tomaten-Vinaigrette

## Für 2 Portionen

300 g Lachs	1 Bund Thaispargel	100 g Kirschtomaten
2 Stiele Petersilie	1/2 Zitrone	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	30 g Parmesan	Salz
Pfeffer	Olivenöl	

Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch ebenfalls abziehen und danach fein hacken. Die Kirschtomaten halbieren und alles zusammen in den Topf geben. Mit einem Kartoffelstampfer vorsichtig den Saft aus den Tomaten drücken und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Enden des Thaispargels entfernen und den Spargel danach in kleine Stücke schneiden. Anschließend mit in den Topf geben. Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Den Lachs waschen, trocken tupfen, von einer Seite salzen und pfeffern und kurz die gewürzte Seite anbraten. Anschließend in dünne Scheiben schneiden. Die Petersilie hacken und mit dem Saft einer halben Zitrone in den Topf mit der Thaispargel-Kirschtomaten-Vinaigrette geben. Den Lachs auf Tellern anrichten und mit der Thaispargel-Kirschtomaten-Vinaigrette und etwas Parmesan garnieren.

Steffen Henssler am 12. 09. 2011