

Lachs-Tatar im Reis-Blatt

Für 4 Personen

4 Reispapierblätter	200 g Lachsfilet	1 TL Wasabi
abgeriebene Limettenschale	Meersalz	1-2 EL Limettensaft
150 g Salatgurke	2 Frühlingszwiebeln	100 ml Sojasoße

Die Reispapierblätter etwa fünf Minuten in kaltes Wasser einweichen. Den Lachs fein würfeln und mit Wasabi und Limettenschale vermischen. Mit Salz und einem Spritzer Limettensaft abschmecken. Die Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Streifen schneiden. Das Reispapier abtropfen lassen und nebeneinander auf feuchte Küchentücher legen. Die Lachswürfel, die Gurke und die Frühlingszwiebeln darauf verteilen, fest aufrollen und halbieren. Die Sojasoße mit etwas Limettensaft und nach Wunsch einigen Korianderblättern verrühren und dazu servieren.

Cornelia Poletto am 16. Februar 2014