

Sashimi von der Forelle mit Rettich-Salat

Für 2 Portionen

200 g Forellenfilet	1 Stange Rettich	8 Kirschtomaten
1 Bund Koriander	1 rote Zwiebel	100 g Parmesan
1 Limette	Zucker, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Haut der Forelle entfernen, in dünne Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und auf Teller drapieren. Den Rettich schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Kirschtomaten vom Strunk befreien und halbieren. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Den Koriander grob zupfen und alles zusammen in eine Schüssel geben. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Alles mit dem Limettensaft, einer Prise Zucker und einem Schuss Olivenöl vermengen. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und über die Forellenscheiben gießen, damit diese etwas garen. Den Rettichsalat daneben anrichten und den Parmesan darüber hobeln. Guten Appetit!

Tipp:

Anstatt der Forelle können Sie auch Lachs verwenden und anstatt des Korianders gern Blatt Petersilie.

Steffen Henssler am 27. Dezember 2012