

Sashimi Lachs mit Limetten-Wasabi Creme auf Selleriepüree

Für 4 Personen | **Vorbereitung:** 15 Min. | **Zubereitung:** 30 Min.

Zutaten

| | |
|-------|-----------------------------------|
| 4 Stk | Sashimi Lachsfilet, à je 80 Gramm |
| wenig | Ingwer, geschält und geraffelt |
| 50 g | Creme fraîche |
| 1 Stk | Limette, Saft und Schale |
| 1 EL | Wasabi |
| 200 g | Knollensellerie |
| 200 g | Kartoffeln, mehlig |
| wenig | Sesamöl, Rahm und Butter |

Zubereitung

Den Lachs auf ein geöltes Blech geben, mit Sesamöl bepinseln und gut mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einer Raffel Limettenschale über den Lachs geben. Im Ofen bei 70 Grad für ca. 12 Min garen, bis das Eiweiss am Rand beim Fisch austritt.

Sellerie und Kartoffeln in kleine Stücke schneiden und im Salzwasser sehr weichkochen. Pürieren und mit etwas Rahm und Butter abschmecken.

Die Creme fraîche mit dem Ingwer und Limettenschale mischen. Würzen mit Salz, Pfeffer und Limettensaft. Einen EL davon auf den fertigen Lachs geben.

Folgt uns auf Instagram:



ALBERTORUSSO_WINEANDDINE

Bewertet uns auf Google:

