

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:



Bewertet uns auf Google:

