

Sashimi vom Lachs mit Nussbutter und Schnittlauch

Für zwei Personen

Für das Lachs Sashimi:

150 g Lachsfilet ohne Haut	1 Limette	75 g Butter
2 EL Sojasauce	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Den Lachs kalt waschen, trocken tupfen und in dünne schräge Scheiben schneiden. Die Scheiben auf Tellern verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sojasauce auf dem Lachs verteilen. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen, in feine Röllchen schneiden und auf dem Lachs verteilen. Die Butter in einem Topf erhitzen und braun werden lassen. Die Butter heiß über den Lachs geben. Die Limette waschen, trocken tupfen und abreiben. Etwas von dem Limettenabrieb über die Sashimi geben und servieren.

Viktoria Schünemann am 22. Mai 2015