

# Lachs-Sashimi mit Brokkoli und Wasabi-Gurken-Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Sashimi:**

500 g Lachsfilet mit Haut	1 Knoblauchknolle	300 ml Sojasauce
300 ml dunkler Balsamico	4 EL süße Chilisauce	2 EL Rapsöl
Salz		

**Für den wilden Brokkoli:**

500 g wilder Brokkoli	2 EL Olivenöl	Salz
-----------------------	---------------	------

**Für den Wasabi-Gurken-Salat:**

1 Salatgurke	1 TL Wasabipaste	200 g Crème-fraîche
1 EL Essig	Salz	

**Für das Sashimi:**

Lachs waschen, trockentupfen und häuten. In mundgerechte Streifen schneiden. In einer Schüssel Sojasauce, Balsamico, Chilisauce und etwas Wasser vermengen. Knoblauch abziehen und andrücken, in die Sauce geben. Sud in einer flachen Pfanne auf ca. 48 Grad erhitzen. Fischstreifen hinein geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

**Für den wilden Brokkoli:**

Brokkoli waschen und putzen. Größere Röschen samt Stielen halbieren. In Olivenöl im Wok anbraten, mit Salz würzen.

**Für den Wasabi-Gurken-Salat:**

Gurke schälen, mit einem Löffel entkernen und in feine Würfel schneiden. Salzen und zum Entwässern zur Seite stellen. Creme fraîche mit Wasabipaste verrühren und mit einem Schuss Essig und Salz abschmecken.

Gurken abtropfen lassen und unter die Creme rühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 07. September 2018