



Tataki-Lachsfilets

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten für 2 Personen:

250g Bio Lachs oder Edel Lachs
½ EL Honig
5cl Sojasoße
½ Bund Dill
1 EL Austernsoße
2,5cl Sesamöl
1cl Erdnussöl
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Lachsfilets eine Nacht im Kühlschrank oder eine Stunde im lauwarmen Wasser auftauen lassen.
2. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Soßen mischen, zusammen mit dem gehackten Dill erhitzen und anschließend kaltstellen.
4. Das Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen, die Lachsfilets hineingeben und 2 Minuten auf jeder Seite anbraten. Die Lachsfilets aus der Pfanne nehmen und direkt in eine große Schüssel Wasser geben.
5. Den Lachs abtropfen lassen, mit einem Geschirrtuch trocken tupfen und anschließend in feine Scheiben schneiden.
6. Die Lachsscheiben auf einem flachen Teller anrichten und mit der Marinade übergießen. Die Marinade 5 Minuten einziehen lassen.