

Amuse Bouche Lachs-Tataki mit Gurkensalat und Teriyaki-Sauce

Rezept für 6 Personen | Zubereitungszeit: 20
Minuten

Zutaten

1 große Salatgurke
1 Frühlingszwiebel
1/2 Bund Koriander
1 Peperoni
1 Limette
1 Beet Daikon-Kresse (erhältlich im Asia-Shop)
oder andere großblättrige Kresse
80 ml Sojasauce
80 ml Mirin (erhältlich im Asia Shop)
20 ml Reisessig
20 ml Sesamöl
20 ml thailändische Fischsauce
3 TL Sesam (schwarz oder weiß)
2 TL Zucker
Salz
Pfeffer
600 g Lachsrücken in Sashimi-Qualität

**DINNER
STORIES**
Your Culinary
CONCEPT STORE



Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe,
Pfannen, Schüsseln, Messer,
Schneidbretter, Servierteller
etc. werden vorausgesetzt)

Sparschäler

Flambierbrenner

ZUTATEN ZUBEREITUNG

1. Teriyaki-Sauce zubereiten	
80 ml Sojasauce	
80 ml Mirin	
20 ml Reisessig	
20 ml Sesamöl	und
2 TL Zucker	in einem kleinen Topf vermengen und ca. 15 Minuten einköcheln. Fertige Sauce vollständig auskühlen lassen.
2. Gurkensalat zubereiten	
1 große Salatgurke	waschen, dritteln und die Enden abschneiden. Von den Dritteln mit einem Sparschäler längs feine Streifen rund um das Innere mit den Kernen schneiden. Das kernige Innere wird auslassen und verworfen. Auch Stücke mit zuviel Schale werden verworfen. Gurkenstreifen in eine Schüssel geben.
	Von
1 Frühlingszwiebel	die Enden abschneiden, die erste Zwiebelschicht entfernen und schräg in feine Ringe schneiden.
1/2 Bund Koriander	waschen, trockenschütteln und grob hacken.
	Die
rote Peperoni	halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden.
1 Limette	auspressen und mit
20 ml Fischesauce	zu den Gurkenstreifen geben.
	Alles gut vermengen und mit
Salz & frisch gemahlenem Pfeffer	abschmecken.
3. Sesam rösten	
3 TL Sesam (schwarz oder weiß)	in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht anrösten, bis er duftet. Bis zum Servieren Beiseite stellen.
4. Lachs flambieren	
600 g Lachsrücken	in 2 bis 3 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, auf ein geöltes Backblech legen, ganz leicht zuckern und mit dem Flambierbrenner abflammen, so dass deutliche Röstaromen entstehen. Die Oberseite soll leicht knusprig, der Kern roh sein.
5. Anrichten	
	Gurkensalat auf 6 Tellern anrichten, je 4 Lachsscheiben darauflegen, mit Teriyaki-Sauce beträufeln und mit Sesam bestreuen. Teller mit
(Daikon-)Kresse	garnieren.