



Marinierter Lachs mit Wasabigurken

Zutaten:

Frischer Lachs (als Zwischengang 80-100g)

Teriaki- oder Soja-Sauce

Chayennepfeffer

Salatgurke

Sauerrahm (Saure Sahne)

Crème Fraîche

Wasabi

Honig

Weisser Balsamico

Worcester Sauce

Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Sesamkörner

Den enthäuteten, von Gräten befreiten Lachs mit Teriaki und Chayennepfeffer einreiben und in max. 1 cm dicke Scheiben schneiden und ihn bei 50 Grad für 20 Minuten im Ofen langsam garen lassen. Danach noch mal für 5 Minuten heisser werden lassen (Ofen auf 100-120 Grad hochdrehen).

Die Salatgurke schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden, oder in Längsstreifen als Spaghettigurken schälen, mit Salz bestreuen und auswässern lassen. Später das evtl. ausgetretene Wasser abgiessen.

Sauerrahm, Crème Fraiche in einer separaten Schüssel mit Wasabi, Honig, weissem Balsamico, Teriaki, Zitronensaft, Worcester, Salz und Pfeffer verrühren.

Die gewürfelte Salatgurke mit der Sauerrahmdressing mischen und auf den Tellern in der Mitte anrichten. Den Lachs auf das Gurkenbett legen, mit Sesamkörnern bestreuen.

Da sich das „Gurkenbett“ gut vorbereiten lässt und der Lachs ohne wenden und sonstiges Tun wie von alleine fertig wird, ist das leichte Gericht auch bei vielen Gäste kein Problem.

Erstmals gegessen 2008 bei Ramraths zu Hause.

Seitdem eines meiner allerliebsten Lieblingslachsgerichte - sowohl „nur so“ für uns als auch für Gäste. Schön leicht, geschmacklich köstlich, sehr beliebt. Zu Recht!