

Lachsforelle

MIT SOJA- LIMETTEN- MARINADE

Zutaten

- Lachsforelle in Sashimi Qualität
- 2 EL weißen Zucker
- 2 Limetten
- 4 EL salzarme helle Sojasoße
- Meersalz
- 1 Chili
- Schnittlauch

Zubereitung

- Limettenzesten abreiben und bei Seite legen, die Limetten entsaften.
- Den Zucker zu einem farblosen Karamell zubereiten, indem der Zucker in einer Pfanne langsam zum schmelzen gebracht wird. Im Anschluss mit Limettensaft ablöschen. Ein wenig einkochen (ca. 10%).
- Den Sud vom Herd nehmen und die Sojasoße hinzufügen. Die Chili halbieren, entkernen und in feinste Streifen schneiden und dazugeben. Fertige Marinade etwa 2 Stunden kaltstellen.
- Im Anschluss die Lachsforelle dünn aufschneiden und mit der durchgekühlten Marinade bestreichen.
- Auf einem Teller anrichten und mit Schnittlauch und etwas Limettenabrieb ausgarnieren.
- Etwas Meersalz zum Schluss darüber streuen.



powered by

KÜCHE & CO