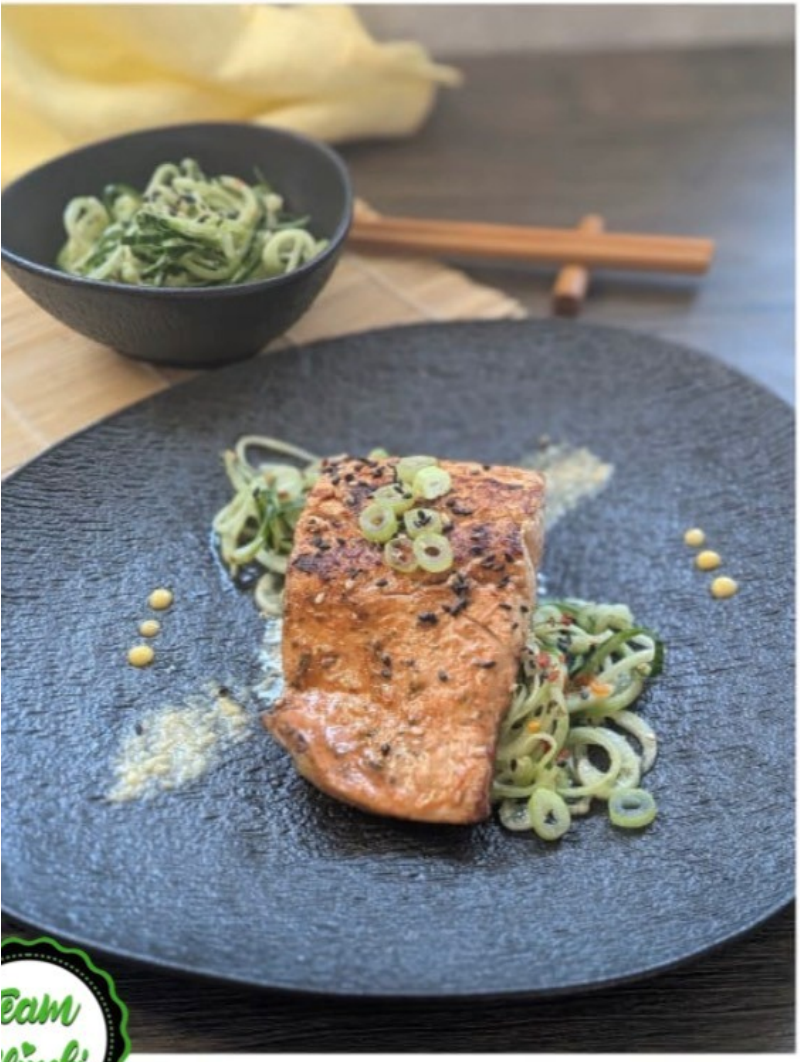


Sesamlachs mit Asia-Gurkensalat

2 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

- 2 Stück Lachsfilets
- 2 EL Sweet Sour Rub*
- 1 Gurke
- 2 EL Sesam Öl*
- 1 EL Reisessig
- 1 TL Hot Dance*
- Golden Yuzu* nach Geschmack

*Original Edelschmau

ZUBEREITUNG

Sweet Sour Rub mit 2 EL Wasser zu einer Marinade anrühren und Lachs damit marinieren. Ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Gurke hobeln oder mit einem Spiralschneider zu langen dünnen Spiralen schneiden. Mit 1 EL Sesamöl, Reisessig und Hot Dance vermengen und ziehen lassen.

Lachsfilets im restlichen Sesamöl in einer Pfanne bei mittlerer HItze anbraten. Gurkensalat auf einem Teller anrichten, Lachsfilet darüber legen und mit Golden Yuzu beträufeln.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS