1A+1B Fisch

Lachs Tataki

Zubereitungszeit
20 minuten

Portionen
Voor 2 personen

Zubereitungsart

1. Den Lachs mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Olivenöl bestreichen. Die Sesamsamen auf einem Tellerchen verteilen und den Lachs hindurchziehen. Den Lachs in einer heißen Pfanne kurz auf allen Seiten anbraten. Es soll ein kleiner Grillrand entstehen, aber die Innenseite des Lachses soll noch roh bleiben. Den Lachs in dünne Scheiben schneiden. Die Mayonnaise mit dem Meerrettich zu einem Dressing vermengen. Die Scheiben auf einem Teller verteilen und in die Mitte eine Handvoll Feldsalat und die Kirschtomaten legen. Mit einem Tupfen Dressing und der roten Zwiebel abschließen.
2. Achtung! Dies ist eine Vorspeise für besondere Anlässe und Feiertage.

Zutaten

- [ ] 300-400 g frisches Lachsfilet
- [ ] 2 Handvoll Feldsalat
- [ ] 4 Kirschtomaten in Vierteln
- [ ] 1 EL Sesamsamen
- [ ] 1 EL rote Zwiebel
- [ ] 2 EL Olivenöl