

Lachstatar mit Ponzu Dashi



Zubereitung

Shiitake Pilze grob hacken und mit der Dashi aufkochen, 30 Minuten ziehen lassen, absieben. Dashi mit Ponzusauce würzen. Lachs in Würfel schneiden. Mayonnaise nach Geschmack mit Wasabipaste mischen. Nori Algenblatt in feine Streifchen schneiden. Lachswürfel mit der Wasabi-Mayo gut vermischen und abschmecken.

Mit Hilfe eines Rings anrichten, mit den gepickelten Rettischscheiben belegen und den Blüten und Noristreifen schmücken. Ponzu Dashi angiesen.

Zutaten für 4 Personen

- 600 g frischer Lachs, Sashimi Qualität
- 100ml Dashi
- 100g frische Shiitake Pilze
- 3 EL Ponzusauce
- 2 EL Mayonnaise
- Wasabipaste
- Rettich gepickelt
- 1 Nori Blatt
- 1 Handvoll essbare Blüten