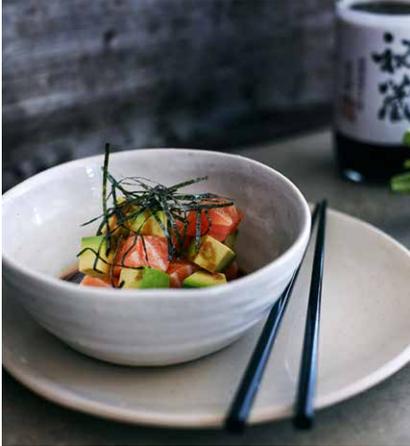


Lachs und Avocado



Vorbereitung

Das Lachsfilet mit einem scharfen Messer in 2 cm grosse Würfel schneiden. Die Avocados schälen und ebenfalls in 2 cm grosse Würfel schneiden. Den Wasabi raffeln und in einer Edelstahlschüssel bereitstellen.

Zubereiten

Den geriebenen Wasabi mit zwei Esslöffel Sojasauce vermengen und über die Lachs-Avocado-Würfel giessen. Die Nori-Algenblätter auf Holzkohle grillieren und kurz vor dem Servieren in feine Streifen schneiden. Die Algen locker auf dem marinierten Lachs-Avocado-Tatar anrichten. Die restliche Sojasauce in den Teller giessen.

Zutaten für 4 Personen

- 320 g Bio-Lachsfilet
- 2 St. Avocado
- 1 frische Wasabiwurzel
- 1 dl Sojasauce
- 20 g Nori-Algenblätter, getrocknet