

Rezept



Lachs-Sashimi mit Nussbutter

300 g Lachsfilet, Sushi-Qualität

125 g Butter

0.5 Bund

Schnittlauch

Salz

Pfeffer

Die Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen.

Den Lachs in sehr dünne Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und über den Lachs streuen.

So viel von der heißen Butter über den Fisch gießen, dass er leicht angart.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Guten Appetit!