

Aus dem Rezeptbuch vom Küchenchef Rainer Otto



Gericht des Monats - Januar 2014

(von Rainer Otto – Küchenchef)

„Rohmarinierter Lachs mit Zitronengras“

für 4 Personen

Zutaten:

- 400g Filet vom schottischen Wildlachs
- 3 Limetten
- 2 EL brauner Zucker
- 2 Stängel Zitronengras
- 3 Zweige Minze
- 6 EL Sojasauce
- 2 Schalotten
- Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
- Koriander, Ingwer

Zubereitung:

Rohrzucker, Saft von drei Limetten, fein gehackte Minze und Sojasauce miteinander vermengen und mit Pfeffer, Koriander und Meersalz abschmecken.

Das Lachsfilet entgräten und in hauchdünne Scheiben schneiden.

Die Lachsscheiben nebeneinander verteilt auf vier flache Teller legen, mit der Marinade dünn nappieren (begießen/bestreichen). Anschließend die Schalotten, das untere Drittel der Zitronengras – Stängel und den Ingwer in hauchdünne Scheiben schneiden und über den Lachs streuen. Ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Mein Tipp:

Kleingezupfter, marinierter Blattsalat und ofenfrisches Baguette dazu servieren!

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.

gez.
Rainer Otto
Küchenchef
Kurhotel an der Obermaintherme