

Lachs – Sashimi

Zutaten für 4 Personen als Vorspeise

200 g	Zucker
1 TL	Pfeffer, frisch gemahlen
200 g	Salz
600 g	Lachsfilet in Sushi-Qualität

Zubereitung

- Zucker, Pfeffer und Salz mischen.
- Lachs mit der Mischung rundum bedecken, 3 Stunden im Kühlschrank beizen.
- Danach Mischung abwaschen und den Lachs trocken tupfen.
- Mit einem sehr scharfen, langen Messer mit glatter Klingen in etwa ½ cm dünne Scheiben schneiden.

Orangenreis

Zutaten

200 g	Sushi-Reis
8 EL	Reisessig
½	Orange, abgeriebene Schale
4 EL	Ingwer, in feine Streifen geschnitten
12	Orangenfilets
1	Chicorée, nur die feinen Spitzen

Sichuanpfeffer, gestoßen, Fleur de Sel

Zubereitung

- Sushi-Reis in einer Schüssel etwa 5 Minuten unter stetigem Rühren waschen. Dabei mehrmals das Wasser wechseln, bis die ganze Stärke herausgewaschen und das Wasser klar ist.
- Den Reis in einen Topf geben, Wasser bis 1 cm über dem Reis aufgießen, Deckel auflegen, einmal aufkochen und 12-15 Minuten köcheln, vom Herd ziehen, 5 Minuten ziehen lassen. Der Reis sollte in dieser Zeit das Wasser aufgenommen haben und schön locker sein, aber noch Biss haben.
- Essig unterrühren.
- Reis mit Orangenschale und Ingwerstreifen (von beidem etwas für die Garnitur beiseitelegen) mischen. Die Spitzen des Chicorées abschneiden.

Anrichten

- 4 Portionen locker auf Tellern (Schieferplatten) arrangieren. Orangenfilets und Lachs-Sashimi auflegen und mit Sichuanpfeffer und Fleur de Sel würzen.
- Chicorée-Spitzen, Ingwerstreifen und der restlichen Orangenschale dekorieren.

Tipp: Mit einem scharfen Messer beim Aufschneiden des Lachses pro Scheibe nur einmal durch den Fisch ziehen, nicht hin- und hersäbeln. Durch das Beizen bekommt der Lachs eine kompaktere Konsistenz und einen feineren Geschmack.