

Kochen auf Norwegisch

Ausgesuchte Rezepte mit Seafood aus Norwegen.





Gebranntes norwegisches Lachs-Sashimi mit Pesto und altem Balsamico

Zutaten für 4 Portionen

250 g	norwegisches Lachsfilet
70 g	Crème fraîche
1	Spritzte Zitrone
	Salz und Pfeffer
1/2 Bund	Basilikum
1/2 Bund	Blattpetersilie
80 ml	Olivenöl
1 Prise	Meersalz
30 g	Tobbiko (kaviar von fliegende Fisch)
4 EL	alter Basilikum

Schlüsselinformationen

Produkt	Lachs
Art des Gerichts	Zwischenmahlzeit, Snack Vorspeise
Zubereitungszeit	20 Min
Schwierigkeitsgrad	mittel schwer

Zubereitung

- Das Lachsfilet in 16 dünne Scheiben schneiden und leicht mit Salz und Pfeffer würzen.
- Crème fraîche mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und steif schlagen.
- Jeweils eine Messerspitze vom Crème fraîche auf die Lachsscheiben geben. Den Tobbiko auf der Crème verteilen. Die Lachsscheiben zusammenklappen und mit dem Bunsenbrenner einmal kurz abflammen. Alternativ die Lachsscheiben ganz kurz in einer heißen Pfanne anbraten.
- Blattpetersilie und Basilikum in einen Mixer geben und zusammen mit dem Olivenöl zu einem Pesto verarbeiten. Meersalz dazugeben.
- Das Pesto und den alten Balsamico rund um das Sashimi verteilen.

Rezept: Steffen Henssler

Seafood aus Norwegen.

Aus den frischen, klaren Gewässern des Nordens.

Norwegian Seafood Export Council
ABC-Straße 19
20354 Hamburg

Telefon: +49 40 351551
Telefax: +49 40 22941588
E-Mail: norge.de@seafood.no

www.norwegenfisch.de

