

Kochen auf Norwegisch

Ausgesuchte Rezepte mit Seafood aus Norwegen.





Sashimi vom norwegischen Heilbutt mit Nussbutter und Gurkenrahm

Zutaten für 4 Portionen

200g	norwegisches Heilbuttfilet
125g	Butter
4 EL	Ikurakaviar
1/2	Gurke ohne Kernmasse
150g	Crème fraîche
1/2	Zitrone
1 Prise	Zucker
4 EL	Schnittlauch
	Salz und Pfeffer

Schlüsselinformationen

Produkt	Weißer Heilbutt
Art des Gerichts	Hauptgericht
	Vorspeise
Zubereitungszeit	20 Min
Schwierigkeitsgrad	einfach

Zubereitung

- Den norwegischen Heilbutt in möglichst dünne Scheiben schneiden und auf vier Teller verteilen.
- Die Butter in einem Topf braun werden lassen.
- Die Gurke in feine Würfel schneiden und mit Crème fraîche vermengen.
- Saft von einer halben Zitrone dazu. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Gurkenrahm um den Fisch verteilen und die noch heiße braune Butter sowie den Ikurakaviar direkt auf den Fisch geben. Den Schnittlauch 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

