

Räucherlachs mit Wasabi und Nori Algen

Zutaten (für 4 Personen):

300 gr. Räucherlachs
1 kleine E Schalotten
100 gr. Schmand
1 TL. Wasabi
Salz, Pfeffer
1/2 Limette Abrieb und Saft
Japanische Yuzo Salz
2 Nori Algen Blätter

Zubereitung:

Die E Schalotten in ganz kleine Mini Würfel schneiden,
mit dem Schmand, Wasabi und Pfeffer vermischen.

Den Abrieb von einer halben Limette dazu reiben, nur das Grüne, nicht bis ins
Weiße, sonst wird es bitter.

Mit dem Saft der Limette abschmecken, es darf nicht zu sauer werden !!!

Auf den Räucherfisch etwas Japanische Salz geben
und dann mit der Creme einreiben.

Nun auf ein Nori Blatt legen und zusammen rollen, wie eine Sushi Rolle

Jetzt nochmal in den Kühlschrank legen und anziehen lassen.

Zum servieren in schöne Stücke schneiden und auf dem Teller anrichten.