

Marinierter Bambus Lachs

Zutaten für 4 Personen

600 g	Lachsfilet
200 g	Bambusscheiben, eingelegt
4 Stück/e	Bambusspieße, ca. 15 - 20 cm lang
1/2 Stück/e	Chilischote, rot
1 TL	Ingwer, gerieben
50 ml	Sesamöl
20 ml	helle Sojasauce
80 ml	Pflaumenwein
2 Stück/e	Limetten (Saft)
etwas	Fischpfeffer
etwas	Rosenblütensalz
2 Stück/e	Papayas
50 ml	Olivenöl
etwas	weißer Malabar-Bio-Pfeffer
2 EL	Ingwer in Blütenhonig
1 Stück/e	Salatgurke
75 g	Bambussprossen
1 kleine	Chilischote
3 Zweig/e	Thai-Basilikum
5 EL	Olivenöl
2 EL	Ingwer in Blütenhonig
etwas	Kalahari Salz fein
1 Paket/e	Shizo Kresse



Rezeptinformationen

Zubereitung:

1 Stunden 0 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Zusätzliche Informationen

ca. 25 Minuten

Hilfsmittel:

Gussplatte, Saucière + Pinsel

Methode:

Direkt

Zubereitung

Den Lachs in 12 gleich große Würfel à ca. 50 g schneiden. Die Bambusscheiben in ein Sieb geben, abtropfen lassen und abwechselnd Lachs und Bambus aufspießen, so dass 3 Lachswürfel und 3 Bambusscheiben am Spieß sind. Chilischote halbieren, entkernen, in feine Streifen schneiden und zusammen mit Ingwer, Sesamöl, Sojasauce, Pflaumenwein und Limettensaft zu einer Marinade verrühren. Die Spieße mit Fischpfeffer würzen, in die Marinade geben und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend leicht abtupfen, mit Rosenblütensalz würzen und von jeder Seite 3 - 4 Minuten grillen. Eventuell nochmals nachwürzen. Gegrillte Papaya: Papaya halbieren, schälen und die Kerne entfernen. Papaya mit Olivenöl einreiben, mit Rosenblütensalz und weißem Malabar-Bio-Pfeffer würzen und zuerst mit der abgerundeten Seite auf dem Grill ca. 5 - 8 Minuten grillen, mit Honig bestreichen. Anschließend herum drehen und Schnittseite grillen. Die Gurke schälen und mit Hilfe einer Gemüseschneidemaschine zu Spaghetti drehen. Sprossen in ein Sieb geben, abbrausen und gut abtropfen lassen. Chilischote der Länge nach halbieren, Kerne entfernen und die Schote ganz fein würfeln. Basilikumblätter von den Zweigen zupfen, zusammen mit dem Olivenöl und dem Honig in einem Mixer fein pürieren, mit den Sprossen und den Gurkenspaghetti mischen und mit Kalahari Salz, weißem Malabar-Bio-Pfeffer und den Chiliwürfeln mischen. Den Gurkensalat in der gegrillten Papaya anrichten, Bambus Lachs darauf geben und mit Shizo Kresse garnieren.