KIKKOMAN

Kleine Lachssteaks mit Ponzu

ZUTATEN

4 Portion(en)

200 g	frischer Lachs
1 Prise	Frühlingszwiebel
80 g	Rettich
2	Knoblauchzehen
1 EL	Olivenöl
	Shichimi-Gewürz oder Chili
	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Den Lachs in ein gleichmässiges Stück schneiden – wie für Sashimi. Etwas salzen. Den Knoblauch in Scheiben schneiden und knusprig braten. Den Rettich putzen, in Würfel schneiden und mit der Ponzu-Sauce pürieren.

Schritt 2

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs von beiden Seiten kurz und scharf anbraten (um nur die Oberfläche zu garen). Aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen. In Streifen schneiden und auf einer Platte anrichten. Mit den feingeschnittenen Frühlingszwiebelringen und den Knoblauch-Chips garnieren und mit Kikkoman Ponzu beträufeln. Mit dem Ponzu-Rettich-Dip servieren.