KIKKOMAN

Lachs-Tartar-Steaks mit Ponzu-Rettich Dip

Gesamtzeit **20 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **5 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1'141 kJ / 273 kcal

Fett: **16.6 g** Eiweiss: **21.4 g**
Kohlenhydrate: **8.1 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

200 g	frisches Lachsfilet (küchenfertig)
	Salz
2	kleine Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
80 g	Rettich
0.5	Frühlingszwiebel
50 ml	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
	Chiliflocken

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Lachs trockentupfen und leicht salzen. Knoblauch abziehen, in dünne Scheiben schneiden und in 1 TL stark erhitztem Öl knusprig braten. Rettich schälen, waschen, fein raspeln und mit Ponzu-Sauce vermischen. Frühlingszwiebel waschen, putzen und in sehr dünne Streifen schneiden.

Schritt 2

Lachs in übrigem stark erhitzten Öl von jeder Seite ca. 30 Sekunden anbraten, aus der Pfanne nehmen, etwas abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Lachs auf Tellern anrichten, mit knusprigem Knoblauch garnieren, mit Chili und Frühlingszwiebel bestreuen und mit Ponzu-Rettich Dip servieren.