



YAMAMOTO LACHS



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN LACHS

1.5 kg Lachs, frisch, mit Haut

30 g Yamamoto

Salz

FÜR DIE SAUCE

360 g QimiQ Sahne-Basis

250 g Zwiebel(n), gehackt

15 g Knoblauch, gehackt

30 g Ingwerknolle, gehackt

30 ml Sesamöl

Salz und Pfeffer

190 ml Limettensaft

Schalotte(n), zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Lachs portionieren, mit dem Yamamoto Gewürz und Salz marinieren und in einer Pfanne beidseitig anbraten.
2. Für die Sauce: Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in Sesamöl anbraten. Limettensaft und QimiQ Sahne-Basis dazugeben.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Schalotten garnieren.