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.