

Aus der Hado-Küche: Ein Fischrezept

Restaurant Services

Limettengebeizter Lachs auf Minz-Tabouleh

für 4 Personen:

600 g	Lachsfilet
480 g	Couscous
120 g	Paprikawürfel
2 TL	Minzblätter
2	Limetten
4	Sternanis
2 TL	Ursalz
1 Msp	Bertram
80 ml	Olivenöl
	Zimtstangen

Am Tag vor dem Servieren den Lachs mit Salz, dem Saft einer Limette und Limettenzesten (lange, feine Streifen von der Schale einer Limette) in eine Folie einschlagen und kalt stellen.

Den Couscous nach Packungsanleitung mit kochendem Wasser überbrühen. Die zweite Limette filettieren und die Filets kleinschneiden. Den Couscous abgießen und mit den Paprikawürfeln, Minzblättern und den Limettenfilets vermengen. Mit Ursalz, Bertram, Olivenöl und Limettensaft abschmecken.

Das Tabouleh in tiefe Teller geben. Den Lachs in hauchdünne Scheiben schneiden und in Rosenform auf das Tabouleh geben. Mit Sternanis, Limettenzesten, Zimtstangen und Minze dekorieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München