

Hier und heute



Kohlrabi-Chili-Salat und geflämmt Lachs

Kohlrabi zählt in Deutschland zu den beliebtesten Gemüsesorten. Unser Sternekoch Alexander Wulf macht einen Kohlrabi-Chili-Salat mit perfekter Würze. Dazu gibt's geflämmt Lachs.

Rezept

Kohlrabi-Chili-Salat und geflämmt Lachs

von Alexander Wulf, für zwei Portionen

Zutaten Kohlrabi-Chili-Salat

- 2 Kohlrabi, geschält und in feine Streifen geschnitten
- 1 Chili
- 1 Knoblauch, in feine Würfel geschnitten
- 1 EL Sriracha-Sauce
- 2 EL Koriander, kleingeschnitten
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL gerösteter, weißer Sesam
- 1 EL Sojasauce
- Saft einer Limette
- Salz

Zutaten geflämmt Lachs

- 100 g frischer Lachs
- etwas Sojasauce
- etwas Limettensaft
- etwas Öl
- Salz

Zur Garnitur:

- frischer Meerrettich
- 1 EL gerösteter, weißer Sesam
- Soja-Mayo: (3 EL Mayonnaise, 2 TL Sojasauce, etwas gehackten Knoblauch)

Zubereitung

Die Kohlrabi mit Salz würzen, mit der Hand gut pressen und mit den anderen Zutaten vermengen. Dann 30 Minuten ziehen lassen.

Lachs in Scheiben schneiden und mit Sojasauce, etwas Limettensaft und etwas Öl marinieren. Mit einem Bunsenbrenner abflämmen oder in der Pfanne kurz anbraten.

Anschließend mit etwas Salz würzen und auf dem Salat anrichten.

Mit geriebenem, frischem Meerrettich verfeinern und zur Deko mit etwas Sesam bestreuen.

Tipp: Dazu schmeckt eine Soja-Mayo: Mayonnaise mit Sojasauce und etwas Knoblauch abschmecken.