



Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Personen

Lachstatar auf Krabbenchips

Lachstatar auf Krabbenchips

200 g frisches Lachsfilet (Sashimi Qualität)

1 kleine Schalotte

1 reife Avocado

1 Teelöffel Lien Ying Helle Sojasauce

1 Teelöffel Limettensaft

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Teelöffel frischer Koriander, fein gehackt

1 Teelöffel Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

16 Stück(e) Lien Ying Ming Chips Krupuk

Nach Belieben Lien Ying Wasabi Mayo

Schwarzer Sesam (optional)

FrISCHE Korianderblättchen

Lachstatar auf Krabbenchips

1.

Schalotte sehr fein würfeln und Avocado in sehr kleine Würfel schneiden.

Den Lachs mit einem sehr scharfen Messer in kleine Würfel (ca. 5 mm) schneiden. Mit Schalotte, Avocado, Sojasauce, Limettensaft, Sesamöl, Sesam, Koriander, Salz und Pfeffer vorsichtig vermengen. Kurz im Kühlschrank (max. 15 min.) ziehen lassen.

Krabbenchips auf einer Platte auslegen. Jeweils 1–2 TL Lachstatar daraufsetzen. Mit etwas Wasabi-Mayo garnieren. Nach Belieben mit schwarzem Sesam und Korianderblättchen bestreuen.

Damit die Chips knusprig bleiben, das Tatar erst kurz vor dem Servieren auflegen.