

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Asiatisches Lachstatar



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/koch Tipp](https://www.lifechannel.ch/koch Tipp)

(c) 123rf

Zubereitung

1. Koriander fein schneiden
2. Dill fein hacken
3. Ingwer mit einer Raffel fein raffeln
4. Lachs in feine Würfel schneiden
5. Sojasauce, Teryaki-Sauce, Sesamöl, Wasabi, Sesam, Ingwer, Koriander, Dill und Chilipaste mischen und 10 Minuten ruhen lassen
6. Lachstatar begeben, kurz daruntermischen und servieren

Zutaten

400 g	Rauchlachs
4 El	Sojasauce
6 El	Teryaki-Sauce
3 Tl	Sesamöl
3 g	Wasabi
3 g	Sesam
6 g	Ingwer
2 g	Koriander
3 g	Dill
	Chilipaste