

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Marinierter Lachs mit Grapefruit und Fenchel

(c) 123rf



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Das Lachsfilet in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden
- Eine Grapefruit filetieren und die Filets halbieren
- Fenchel in dünne Streifen schneiden
- Zitrone mit warmen Wasser waschen und die Schale einer Zitronenhälfte in eine Schüssel raffeln
- Die Zitrone und die zweite Grapefruit pressen und zur Zitronenschale dazugeben
- Honig, Feigensenf und Olivenöl zur Zitronenschale dazugeben und gut vermischen
- Die Lachswürfel und die Fenchelstreifen zur Marinade geben und gut daruntermischen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf einem Teller anrichten
- Die Kresse gleichmässig über den marinierten Lachs verteilen und servieren

Zutaten

- 400 g *Lachsfilet in Sushi-Qualität*
- 2 *Grapefruits*
- ½ *Fenchel*
- 1 *Zitrone*
- 40 g *Kresse*
- 1 TL *Honig*
- 1 TL *Feigensenf*
- 3 EL *Olivenöl*
- Salz, Pfeffer*