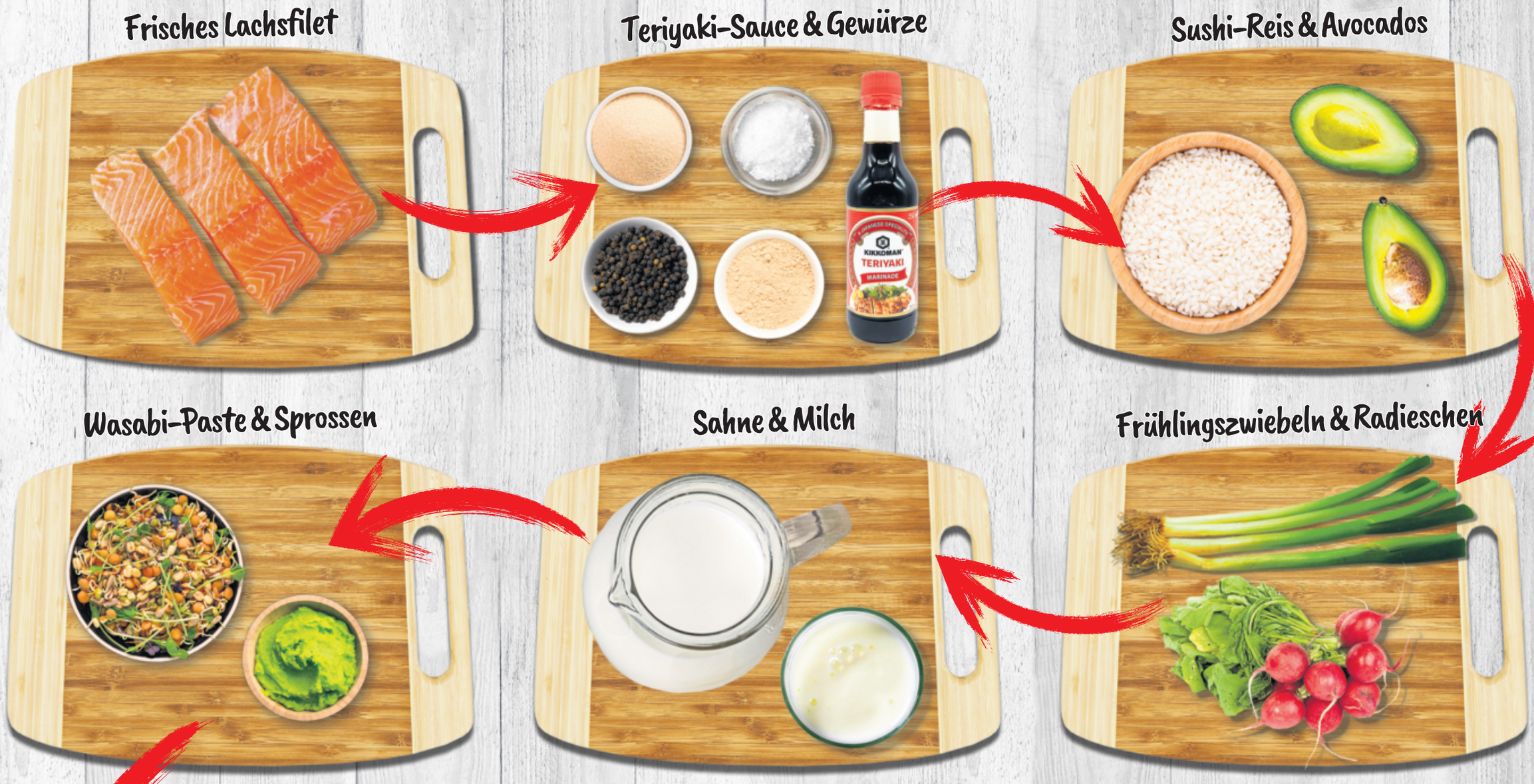
Lachs-Türmchen für „Hochstapler“

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Ostern steht vor der Tür, und da möchte man bei Tisch, wenn die ganze Familie vereint ist, ja auch ein bisschen glänzen. Ordentlich was her (und kaum Arbeit!) macht dieses Lachstürmchen, das ein klein wenig an Sushi erinnert. Aber da der Lachs sanft gegart wird, können sich auch Menschen daran erfreuen, die rohem Fisch sonst eher skeptisch gegenüberstehen. Noch ein Vorteil der kulinarischen „Hochstapelei“: Das Türmchen ist in seinen Schichten variabel, es schmeckt auch mit Avocado und Gurke. Oder – ganz ausgefallen – mit Avocado, Gurke und Mango.

■ Zutaten — Portionen: 4

400 g	frisches Lachsfilet & 1 Tasse Sushi-Reis
2	Avocados
ca. 75 ml	Teriyaki-Sauce
Etwas	Ingwer- und Knoblauchpulver, Pfeffer, Salz & Zitrone
ca. 1 EL	Wasabi-Paste
50 ml	Vollmilch & 10 ml Sahne
2	Frühlingszwiebeln & optional 6 Radieschen
1 Paket	gemischte Sprossen





Zubereitung: So wird’s gemacht

■ Den **Lachs** enthäuten und gegebenenfalls den braunen Fettstreifen in der Mitte entfernen.

■ **Teriyakisauce** mit je einem gestrichenen TL **Ingwer- und Knoblauchpulver** (je nach Geschmack) vermischen.

■ **Lachs** für 45 Minuten in der **Sauce** marinieren.

■ Inzwischen **Sushi-Reis** nach Packungsangabe kochen.

■ **Avocados** von Schale und Kern befreien, in Würfel schneiden, mit **Zitronensaft** beträufeln und mit etwas **Salz & Pfeffer** würzen.

■ Fürs Topping die **Frühlingszwiebeln** in feine Ringe und die **Radieschen** in kleine Stücke schneiden; **Sprossen** gut abspülen und auf Küchenkrepp trocknen lassen

Nach 45 Minuten den **Lachs** mit der **Marinade** in eine beschichtete Pfanne geben und leicht anbraten bis zur gewünschten Garstufe (Tipp: leicht glasig lassen, er zieht noch nach und schmeckt so am besten).

■ Auf vier Teller je einen Anrichte- bzw. Dessertring setzen, dann beginnt die **„Schichtarbeit“**: Unten den leicht **warmen Sushi-Reis** einfüllen, dann **Avocadowürfel**, dann den mundgerecht zerzupften **Lachs**; alles mit dem Rest der Sauce begießen.

■ **Frühlingszwiebeln** und **Radieschen** einschichten, zuoberst die **Sprossen** locker aufsetzen

■ **Milch und Sahne** erwärmen (nicht kochen), **Wasabi** hinzugeben, abschmecken. Die Milch mildert die Schärfe des Wasabi, also mutig sein mit dem grünen Scharfmacher!

■ Die erhitzte Wasabi-Milch mit dem **Pürierstab** mixen und schaumig aufziehen.

■ Ringe um die Türmchen entfernen, **Wasabi-Schaum** auf dem Teller um das Türmchen ziehen – fertig! Wer mag, streut noch ein wenig leicht gerösteten schwarzen Sesam drüber.

Fotos: Monien, iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Kleine Helferlein für tolle Optik

Geschichtete Türmchen, abstrakte Saucenmalereien – das Auge speist bekanntlich mit. Gut, dass es da ein paar Helferlein gibt, die so manches Gericht ausschauen lassen wie frisch aus der Profiküche.

■ **Anrichtering:** Dünner Metallring oder ein zurechtgesägtes Stück PVC-Rohr (empfiehlt der 2018 verstorbene Küchenchef Anthony Bourdain als Alternative in seinem Buch „Geständnisse eines Küchenchefs“). Darin kann man alles schichten, von Himmel und Äd bis Bayrisch Creme mit Früchten.

■ **Plastikflaschen:** Diese kleinen Quetscheflaschen mit Mini-Tülle erlauben punktgenaues Auftragen von Saucen, Balsamico-Creme und



Co. Klasse Optik, gerade bei Desserts.

■ **Küchenpinzette:** Damit lassen sich Spaghetti, Fettuccine oder Tagliatelle direkt auf dem Teller zu dekorativen Türmchen drehen.

■ **Silikonpinsel:** Bitte mit langem Griff. Damit lassen sich dickflüssige Menükomponenten auf dem Teller verstreichen. So kommt auch Rahmspinat zum großen Auftritt ....

■ **Sahnespender:** Wasabi-Schaum (s. oben) oder Kartoffel-Espuma auf den Teller gesprüht – sensationell!