

SALMON WASABI SUSHI BOWL

4 PERSONEN

ZUTATEN

SALMON WASABI SUSHI BOWL

- 600 g Sushi-Lachs, in feine Streifen geschnitten
- 300 g Couscous, nach Packungsbeilage zubereitet
- 1 Limette, Abrieb und Saft
- 50 g *Ingwer, frisch, geschält, fein gehackt
- 0,5 dl *Olivenöl, extra vergine
- 0,2 dl *Mirin
- 0,1 dl *Reisessig
- 10 g *Matcha-Pulver
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Gurke, geschält, entkernt, in feine Streifen geschnitten
- ½ Bund Koriander, fein gehackt

GARNITUR

- Sprossen, z. B. Zwiebel, Brunnenkresse, Alfalfa
- 20 g Ingwer eingelegt
- Sesam schwarz

ZUBEREITUNG

Aus den *Zutaten und dem Limettensaft ein Dressing zubereiten und mit dem fertigen Couscous mischen. Die Gurke mit den Korianderblättern mischen, mit Pfeffer würzen.

ANRICHTEN

Zuerst den Gurkensalat, dann den Couscous portionenweise in den Bowls anrichten. Den Lachs fächerförmig auf den Couscous legen. Mit Sprossen, eingelegtem Ingwer und schwarzem Sesam grosszügig garnieren.

Rezept von Marion Michels

