

## **Asienduftender gebeizter Lachs**

Zum exotischen Lachs passt eine japanische Wasabisauce. Wasabi ist der grüne, scharfe japanische Meerrettich, den man dort unbedingt zum rohen Fisch braucht. Man kauft ihn als grünes Pulver im Asienladen. Für den Lachs bitten Sie den Fischhändler, Ihnen ein Schwanzstück zu geben, das keine Y-Gräten hat - er soll die Haut jedoch dran lassen - ansonsten darf er das Fischstück natürlich filieren.

Für sechs Personen:

1 Lachsseite (ca. 500 g)  
1 EL Sake  
50 g Salz  
50 g Zucker  
Gewürzmischung aus:  
10 Korianderkörnern  
4 Pimentbeeren  
je einen TL rote, grüne und schwarze Pfefferkörner (die grünen und roten gefriergetrocknet)  
1 getrocknete Chilischote - alles im Mörser fein zerstoßen

Außerdem:  
je eine Orange und Zitrone

### **Wasabisauce:**

1 Eigelb  
½ TL Wasabi  
1 TL Sojasauce  
ca. 1/8 l neutrales Öl  
3-4 EL kalter, grüner Tee oder ein Schuß Reiswein

Den Lachs nicht häuten, aber sorgsam entgräten, die Fleischseite mit Sake einreiben. Salz, Zucker und die im Mörser fein zerriebene Gewürzmischung vereinen, den Fisch damit rundum einreiben.

Die Fleischseite mit dünnen Orangen- und Zitronenscheiben belegen. Den Fisch fest in Klarsichtfolie wickeln, zusätzlich in einen Gefrierbeutel packen und in einem Glas- oder Porzellangefäß für zwei bis drei Tage in den Kühlschrank stellen und marinieren. Dabei das Paket immer wieder wenden, damit der Fisch in der inzwischen sich bildenden Flüssigkeit baden kann.

Zum Servieren herausnehmen, vorsichtig abwaschen und gründlich abtrocknen. Den Fisch dann senkrecht in dünne Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten.

Für die Sauce das Eigelb mit den übrigen Zutaten aufschlagen, erst wenn die Sauce cremig ist, mit etwas Tee oder Sake bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen und gut abschmecken.