



## Rezept Tipp:

### Szechuan Lachs mit Wasabi Püree und Gurken Salat

Für 4 Personen

20-30 Minuten

Zutaten:

Lachs

4 Lachsfilet a ca. 150g

2-3 Teelöffel Szechuan Pfeffer

2 Teelöffel Sesam Öl

1 Teelöffel Murray River Salz

Wasabi Püree

2 Tassen grüne Erbsen gekocht und abgekühlt

½-1 Avocado

1-2 Teelöffel Wasabi Pulver

ca.2 Esslöffel Kokosnuss Milch

Saft einer Limette

1-2 Teelöffel Fischsauce

Gurkensalat

½ Salatgurke geschält und in Scheiben gehobelt

½ Tasse frische Kokosnuss geraspelt

1 Esslöffel frische Minze Blätter

1 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung:

Szechuan Pfeffer im Mörser zerstoßen und mit Sesam Öl und Murray River Salz mischen. Die Lachsstücke mit dieser Mischung einreiben. Öl in einer Pfanne erhitzen und bei mittlerer Hitze die Lachsstücke braten, beginnen Sie mit der Hautseite nach unten.

Für das Wasabi Püree, Erbsen und Avocado pürieren mit allen anderen Zutaten mischen und so viel Kokosmilch dazu geben bis gewünschte Konsistenz erreicht ist. Für den Gurkensalat alle Zutaten gut vermischen. Den Lachs zusammen mit dem Püree servieren und in einer extra Schüssel den Salat dazu.



**B&B**

Bernhard Rosa

Glasbuehlstrasse 3, D-88161 Lindenberg / Allgäu, Germany

Phone +49 (0) 8381 940 525

[www.bundb.shop](http://www.bundb.shop)