# Sashimi

Dieses Rezept ist ein Klassiker der japanischen Küche: Sashimi erfreut sich weltweit großer Beliebtheit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 25 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 100 g | Thunfisch |
| 100 g | Lachs |
| 100 g | Wolfbarschfilets |
| 100 g | Steinbuttfilet |
| 50 g | Wasabikrenpaste |
| 100 g | Sushi Ingwer (eingelegt) |
| 1 Stk. | Rettich (Bierrettich) |
| 4 Stk. | Limettenscheiben |
| | Sojasauce |

## Zubereitung

1. Für Sashimi den Bierrettich schälen und in sehr dünne Streifen schneiden. In kaltem Wasser gründlich waschen und darin ca. 10 Minuten einweichen. Abgießen, abtropfen lassen und beiseite stellen.

2. Fischfilets sorgfältig entgräten und diese mit einem sehr scharfen Messer zunächst in ca. 0,7 cm breite Scheiben schneiden. Dann aus diesen Scheiben etwa 2 x 3 cm kleine Rechtecke schneiden. Bierrettich, Limettenscheiben, Wasabi, Sushi-Ingwer und Fischfilets auf Tellern oder Sushiplatten anrichten. Mit Sojasauce servieren.

## Tipp

Diese Rezept sollte man nur mit topfrischem Fisch zubereiten. Traditionell wird zu Sashimi Bier oder

Grüner Tee serviert.