

## RS Saftiger Stremellachs Asia-Style

auf pikantem Gurken-Karotten-Gemüse



ca. 25min



3-4 Personen

Der Stremellachs wird im Gegensatz zum Räucherlachs nicht kalt, sondern heiß geräuchert. Dadurch bekommt er seinen ganz typischen Geschmack, der fein ergänzt wird durch ein süß-pikantes Kohlrabigemüse mit Gurke und Karotte. Perfekt für ein feines Mittagessen, wenn es lecker, aber nicht zu üppig sein soll.



- 2 große Gurken
- 2 Kohlrabi
- 2 Karotten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Limetten
- 100ml Sweet-Chili-Sauce
- 10g Koriander
- 2 Pck. ASC-Stremellachs <sup>1</sup>

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

**Allergene**  
Fisch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 500kcal, Fett 31.7g,  
Kohlenhydrate 23.3g, Eiweiß 26.6g



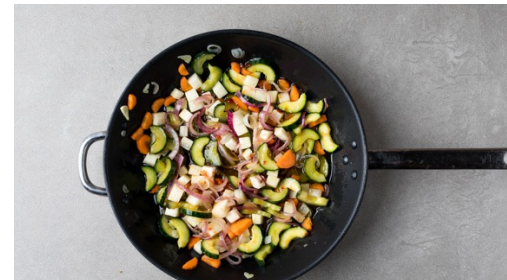
Die **Gurken** längs halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne herauskratzen. Die **Gurkenhälften** in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Die **Kohlrabi** mit einem Messer schälen, in ca. 1cm dünne Scheiben schneiden und die Scheiben anschließend würfeln.



Die **Limettenschale** fein abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen.



Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und quer in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden.



Die **Gurken**, den **Kohlrabi** und die **Karotten** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 5–6Min. scharf anbraten. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** zugeben und kurz mitbraten. Mit der **Sweet-Chili-Sauce** und **2-3EL Limettensaft** ablöschen. Das **Gemüse** gut durchschwenken und mit **1-2TL Limettenschale** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen, halbieren und in hauchdünne Scheibchen schneiden.



Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Die Haut entfernen und den **Lachs** mit einer Gabel grob zerteilen, evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Den **Lachs** auf dem **Gemüse** anrichten und mit dem **Koriander** garniert servieren.