

# KEIN KLASSISCHER GURKENSALAT – GURKENSALAT MIT LACHS

## KEIN KLASSISCHER GURKENSALAT – GURKENSALAT MIT LACHS

Manchmal kann ich mich einfach nicht entscheiden – gibt es Salat als Beilage oder Salat pur? Und mache ich etwas ganz klassisches, oder wird experimentiert? In diesem Fall hatte ich zwei Optionen – klassischen Gurkensalat und gebratenen Lachs, oder rohen Lachs in einem asiatisch angehauchten Gurkensalat. Ich habe mich für die zweite Variante entschieden und deshalb ist das hier kein klassischer Gurkensalat, sondern eine Art Sushi Salat. Und der hat Suchtpotential!



### Zutaten für 2 Personen:

1 kleine Salatgurke

300g Lachsfilet in Sushi Qualität

250g (fettarmer) Joghurt

2 TL Wasabipaste

2-3 EL Sojasauce

1/2 Limette (1-2 EL Limettensaft)

1 Bund Koriander

Zubereitung:

Die Gurke waschen, längst vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Gurke in kleine Würfel schneiden. Die Haut vom Lachs abziehen und den Fisch ebenfalls in Würfel schneiden. Den Koriander fein hacken.



Den Joghurt mit Wasabi, Sojasauce und Limettensaft verrühren.



Gurke, Lachs und Koriander mit dem Joghurtdressing vermengen und alles mit Sojasauce und Wasabipaste abschmecken.



Den Salat pur oder mit etwas Weißbrot servieren.



Frisch und lecker - kein klassischer Gurkensalat, aber ganz sicher einer meiner neuen Lieblinge.

Probiert es aus!

