

**TANN
HEIMER
TAL***

Roh marinierter Seesaibling

mit Ingwer-Chili-Vinaigrette und Limette



*Mein ich genieße die lokale Küche Tal

Rezept

Roh marinierter Seesaibling

mit Ingwer-Chili-Vinaigrette und Limette

Zutaten:

250 g Seesaibling
20 g kandierter Ingwer
20 g frischer Ingwer
20 g eingelegter Ingwer
1/2 Chilischote (scharf)
40 g Sesamöl
40 g Distelöl
30 g Limettensaft
Salz

Zubereitung:

Den kompletten Ingwer fein hacken und in eine kleine Schüssel geben. Die Chilischote fein hacken und dazu geben. Öl und Limettensaft zugeben und mit Salz abschmecken. Den Seesaibling roh aufschneiden und mit der Ingwer Vinaigrette marinieren.

Zum garnieren Kerbel und Koriander mit ein wenig Öl marinieren und ein bisschen gestoßener Krabbenchip darüber streuen.

Rezept

**TANN
HEIMER
TAL***

