



# SEEBRASSEN-SASHIMI MIT SÜSS-SAUREM SEETANG

**Categoria:** Hauptgänge **Tempo di preparazione:** 10 Minuten **Difficoltà:** facile 🕒

## Ingredienti per 4

- 350 g Seebrasse (Goldbrasse)
- 1 grüne Tomate
- Basilikumblätter, nach Belieben
- 1 Limette
- 2 Esslöffel natives Olivenöl extra
- Salz, zum Abschmecken
- Pfeffer, nach Belieben
- 100 g entsalzte Meeresalgen
- 1 Teelöffel Senf
- 2 Esslöffel Weißweinessig
- 1 Esslöffel salzarme Sojasauce

*Dieses atemberaubende Hauptgericht lässt sich in nur 10 Minuten zubereiten... Probieren Sie es einfach aus, Sie werden nicht enttäuscht!*

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Kosten: **mittel**

Zubereitungszeit: **10 Minuten**

Portionen: **4**

## Zubereitung

Für die Sashimi die Seebrasse in dünne Streifen schneiden und salzen.

Für das Dressing einen Esslöffel Wasser, die Hälfte der grünen Tomate, den Limettensaft, das Basilikum und einen Esslöffel natives Olivenöl extra miteinander vermischen und über den Fisch geben.

Den Seetang mit einer Sauce aus 1 Esslöffel Senf, 2 Esslöffeln Weißweinessig, 1 Esslöffel Sojasauce und 1 Esslöffel nativem Olivenöl extra anmachen.

Das Sashimi auf der auf dem Teller halbmondförmig verteilten Sauce anrichten und mit dem Rest der fein gewürfelten grünen Tomate und dem Seetang in der Mitte des Tellers garnieren! Guten Appetit!

