



## **Lachsrezept**

### **Irischer Räucherlachs auf orientalische Art**

Sushi-Reis (gesäuerter, japanischer Klebreis) zu kleinen Rechtecken formen. Räucherlachs Scheiben mit Wasabi (sehr scharfe grüne Meerrettichpaste aus Japan) bestreichen, in passende Rechtecke schneiden, auf den Reis legen und andrücken. Mit feinen Nori-Streifen (japanische Algen) dekorieren.

Guten Appetit!

Weitere Rezepte unter [www.lachsundmeer.de/leckere-lachsrezepte](http://www.lachsundmeer.de/leckere-lachsrezepte)