

Linguine mit in Grüntee geräuchertem Lachs

4 Portionen

500 g frisches Lachsfilet	Den Lachs in dünne Scheiben schneiden und in das Sieb (Nudeleinsatz) geben. 1 Handvoll grüne Teeblätter in den zugehörigen Topf geben und anzünden. Wenn Rauch entsteht, das Sieb mit dem Lachs in den Topf hängen und zudecken. 20 Minuten ziehen lassen. Die Prozedur fünf- bis sechsmal wiederholen, beim letzten Mal den Lachs ein wenig salzen.
Grünteeblätter zum Räuchern	
Topf mit Nudeleinsatz oder Nudelsieb zum Räuchern	Die Linguine im Salzwasser bissfest kochen und abseihen.
500 g Linguine	Eine Pfanne mit Olivenöl heiß werden lassen, die Zwiebeln darin anschwitzen und den Sushi-Essig hinzufügen. Nudeln und Kokosmilch dazugeben, 1 Minute ziehen lassen.
Olivenöl	Nun die Lachsscheiben dazugeben sowie alle restlichen Zutaten und gut abschmecken.
1 Zwiebel, gehackt	
1 EL Sushi-Essig	
300 ml Kokosmilch	
Saft einer halben Zitrone	
1 EL Mirin	
1 Chilischote (nach Belieben)	
Salz, Pfeffer	

süßes japanisches
Reiswein ohne Alkohol

Wer selbst räuchert, kann – je nach Räuchergut – die Aromen steuern: Mit verschiedenen Kräutern oder etwa Fichte lassen sich feine Geschmacksnuancen erzielen. Experimentieren Sie!

— SOHYI KIM

