



Wild, Natürlich & Nachhaltig®

# Alaska Wildlachs Sashimi und Tatar // Topinambur // Wildreis

---

## Zutaten für 4 Personen:

### Sashimi

4x à 80 g Alaska Wildlachsfilet  
8 g Wild Alaska Seafood Seasoning

### Tatar

200 g Alaska Wildlachsfilet  
1 Limette  
10 g Schnittlauchringe  
6 g Wild Alaska Seafood Seasoning

### Fermentierte Topinambur

500 g Topinambur  
10 g Salz  
2 g Macis  
2 g Schwarzer Kardamom  
1 g Starter Kultur (Milchsäure Bakterien)

### Topinambursalat

150 g Fermentierter Topinambur  
30 g Karottenwürfel  
5 g Koriandergrün  
20 g Sesamöl  
Salz

### Kandierter Wildreis

60 g Wasserhafer (Wildreis)  
300 ml Rapsöl zum Ausbacken  
100 g Rice Essig  
80 g Ahornsirup aus Kanada  
Salz  
Cayenne-Pfeffer



## Zubereitung:

1. Lachs in 3mm Scheiben aufschneiden und kaltstellen. 20 Minuten vor dem Anrichten das Sashimi aus der Kühlung nehmen und abgedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen. Kurz vor dem Anrichten mit Wild Alaska Seafood Seasoning bestreuen.
2. Lachs in 2x2mm Würfel schneiden und in eine Schale geben. Limettenzesten mit abziehen und hinzugeben. Mit Wild Alaska Seafood Seasoning würzen. Schnittlauchringe unterheben und kaltstellen.
3. Die Topinambur gründlich waschen und schälen. Die geschälten Knollen in ein Drahtbügelglas mit ca. 1200 ml Fassungsvermögen geben. Salz, Macis und Kardamom dazu geben. Das Drahtbügelglas mit kochendem Wasser aufgießen, bis die Knollen bedeckt sind. Etwas

Alaska Seafood Marketing Institute  
Ansprechpartner: mk² gmbh, Oxfordstraße 24,  
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,  
e-mail: akseafoodceu@alaskaseafood.org  
Fotonachweis: Alaska Seafood  
Abdruck honorarfrei  
Zwei Belegexemplare erbeten



*Wild, Natürlich & Nachhaltig\**

ausdampfen lassen. Wenn das Wasser bis auf ca. 45°C herunter gekühlt ist, die Starter Kultur hinzufügen und mit einem sauberen Löffel einrühren. Den Deckel luftdicht befestigen und die Topinambur bei ca. 18°C zwei Wochen reifen lassen. Danach im Kühlschrank lagern.

4. Topinambur sehr dünn (ca. 1mm dicke Scheiben) hobeln. Die Stiele vom Koriander in Ringe schneiden und die größeren Blätter grob hacken. Karottenwürfel, Koriander und Sesamöl vermischen und die Topinamburscheiben damit marinieren. Etwas salzen.
5. Rapsöl bis 5 cm unter den Rand eines Topfes einfüllen. Das Öl auf 190°C erhitzen. Wasserhafer immer nur in kleinen Mengen, etwa 2 Esslöffel pro Portion, in ein Sieb geben und für 8 Sekunden im heißen Öl frittieren. Auf einem Küchentuch ausbreiten und sofort mit Salz und Cayenne-Pfeffer bestreuen.
6. Essig und Ahornsirup in einem großen Topf bei ca. 130°C einkochen. Den ausgebackenen Wasserhafer in den heißen Sirup geben und die Masse gründlich durchrühren. Darauf achten, dass die Masse dabei heiß bleibt. Den heißen karamellisierten Wasserhafer auf einem Backpapier ausbreiten und auskühlen lassen. Größere Klumpen auflockern.

**Nährwerte:**

Energie: 440 kcal/ 1840 kJ

Eiweiß: 29 g

Fett: 22 g

Kohlenhydrate: 27 g