Reiscracker mit asiatischem Lachstatar

Lecker

ZUBEREITUNG

Räucherlachs in kleine Stückchen zupfen und in eine Schüssel geben. Koriander fein hacken. Limetten abreiben, halbieren und auspressen. Koriander, Limettensaft- und abrieb sowie Sesamöl, Salz und Sesamsaat ebenfalls in die Schüssel zum Lachs geben und alles gut vermengen. Abgedeckt zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen.

In einer kleinen Pfanne das Pflanzenöl erhitzen. Die Reispapierblätter jeweils mit einer Schere in vier Teile schneiden und kurz im heißen Fett frittieren. Sie bekommen eine schwammige Struktur und werden strahlend weiß. Mit einer Zange oder Gabel herausnehmen und auf einem Küchenpapier abkühlen lassen.

Zum Servieren nun je zwei Reispapiercracker auf den Tellern platzieren und darauf das Räucherlachstatar verteilen. Mit Kresse oder Ähnlichem dekorieren und genießen.

TIPP
Meistens hat man mehr als nur die benötigten zwei Reispapierblätter zur Hand und kann daher nach und Laune noch weitere Cracker in dem Pflanzenöl ausbacken. Nach dem Frittieren direkt mit Salz und Pfeffer oder anderen Gewürzen bestreuen und knabbern.

ZUTATEN

2 große Reispapierblätter
100 ml Pflanzenöl
300 g Räucherlachs
½ Bund Koriander
2 Bio-Limetten
3 EL Sesamöl, geröstet
½ TL Salz
1 EL weiße Sesamsaat, geröstet
optional zur Dekoration: Kresse und Physalis

UTENSILIEN

mittelgroße Schüssel, Schneidebrett, Messer, Feinreibe, Zitruspresse und kleine Pfanne