

Lachs mit Wasabi-Zucchini

In Schleswig-Holstein lernte ich dieses Gerät kennen:



Mit ihm kann man Zucchini in grüne Spaghetti ohne Kohlehydrate verwandeln.

Zutaten

für 2 Personen

- 2 Tranchen frischen Lachs
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 dl Gemüsebrühe
- Wasabi-Paste
- Salz
- Zucchini

Lachsscheiben salzen und im Steamer garen oder in der Bratpfanne anbraten.

Zucchini in Spaghetti verwandeln, salzen und in einer Bratpfanne andünsten.

Boullion aufkochen, Crème fraîche und Wasabi-Paste unterziehen.

Einen Saucen-Spiegel im Teller anrichten.

Zucchini-Nest darauf geben und den Lachs darauflegen. Restliche Sauce in einer Sauciere dazu reichen.

Mit drei Cherrytomaten garnieren.



[Zum Blogbeitrag](#)