



[shop.deutschesee.de](http://shop.deutschesee.de)

## King Salmon

mit Radieschen und Linsensprossen

**Zutaten für 4 Personen als Vorspeise**

**King Salmon: Online kaufen im → [shop.deutschesee.de](http://shop.deutschesee.de)**

1 Pckg. King Salmon  
Olivenöl  
Meersalz, fein

### Salat:

200 g Radieschen  
200 g Linsensprossen (alternativ auch andere Sprossen oder etwas Kresse)  
20 ml weißer Balsamessig  
40 ml Olivenöl  
10 ml Sesamöl  
etwas Salz & Pfeffer  
20 g Schnittlauch, fein geschnitten  
etwas BIO-Zitronenabrieb

### Zubereitung:

- ▶ Den King Salmon abwaschen und trocken tupfen. Das Filet enthäuten.
- ▶ Das Filet längs in Scheiben von ca. 3 mm Dicke schneiden.
- ▶ Die Scheiben auf einen kleinen flachen Teller kreisförmig auslegen.
- ▶ Leicht mit Olivenöl beträufeln und mit Salz würzen.
- ▶ Den King Salmon im Backofen bei 60 °C für ca. 4-6 Min. garen.
- ▶ Für den Salat die Radieschen putzen und hobeln, dann alle Zutaten vorsichtig miteinander mischen und mutig abschmecken.
- ▶ Salat auf dem King Salmon anrichten.