



## **Gebratener Blumenkohl | Sashimi Lachs | Jaipur Curry Ölrauke mit Himbeer Vinaigrette**

- Rezept für 4 Personen -

750 - 800 g Blumenkohl  
4 EL Oliven  
Prise Zucker  
Meersalz

Den Blumenkohl putzen und in ganz kleine Röschen schneiden.  
Diese in heißem Olivenöl mit Farbe ca. 4-5 Minuten braten. Würzen mit Zucker und Meersalz.

600 g Sashimi Lachsfilet  
4 EL Olivenöl  
1 TL Jaipur Curry  
Meersalz

Lachs von der Haut befreien, gut abwaschen und trocken tupfen. Anschließend in kleine Würfel schneiden und diese in heißem Olivenöl kurz rundherum anbraten. Mit Curry und Salz würzen.

120 g Rucola Salat  
40 g Schalotte, geschält  
2 EL Schnittlauchröllchen  
70 ml Himbeeressig  
90 ml Olivenöl  
1/2 TL Meersalz Flakes

Rucola putzen, waschen & trocken schleudern. Schalotte klein würfeln und zusammen mit Schnittlauch, Himbeeressig, Olivenöl und Meersalz in ein kleines Schraubglas geben und alles gut durchschütteln. Damit den Salat marinieren.

Blumenkohl mit Lachs auf Teller anrichten und mit Rucola garnieren.