

Kohlrabiparpaccio mit Frischlachs an Passionsfruchtviaigrette

Kohlrabiparpaccio mit Frischlachs an Passionsfruchtviaigrette

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Menu: [20.8.25](#)

Creation: [Christian Schär](#)

ZUTATEN für 4 Personen

2 Kohlrabi (ca. 500 g)
300 g Frischlachs
50 ml Sojasauce
30 ml Sesamöl
½ Bund Blattpetersilie
2 Passionsfrüchte
60 ml Rapsöl
50 ml weisser Balsamico
30 g Honig
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Lachs unter kaltem Wasser abspülen und mit Haushaltspapier trocken tupfen. Lachs mit Sojasauce und Sesamöl für ca. 15 Minuten marinieren, anschliessend Marinade abgiessen und den Lachs grob hacken.
Kohlrabi waschen und schälen und mit dem Gemüsehobel fein hobeln. Gehobelten Kohlrabi auf den Tellern drapieren.
2. Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch in einen Mixbecher geben. Rapsöl, Essig, Salz, Pfeffer und den Honig dazugeben und alles mixen, sodass ein Dressing entsteht.
3. Den Lachs auf dem Kohlrabi drapieren, mit dem Passionsfruchtdressing beträufeln. Petersilie waschen, trocken tupfen, zupfen und auf dem Gericht verteilen.