

Vorspeisen Fisch

AUSTERN – ASIATISCH

12 frische Austern

3 Eßl. Zitronensaft

2 Eßl. Sojasauce

1 kl Stück Ingwer

¼ Teel. Wasabi Paste

1 Eßl. Sesamsaat

1 Frühlingszwiebel

Frühlingszwiebel in sehr feine Streifen oder Ringe schneiden. Die Sesamsaat mörsern. Den Ingwer fein würfeln. Die Wasabi paste mit der Sojasauce vermischen. Alles zusammen mit dem Zitronensaft mischen und auf die frisch geöffneten Austern geben. Ca. ½ Teel pro Auster.

Mit Frühlingszwiebel Streifen garnieren