

Gebratener Lachs mit Teriyaki-Sauce, Sesam-Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 125 g	3 cm Ingwer	5 EL Sojasauce
2 EL Mirin	3 EL Sake	2 EL Zucker
1 TL Honig	1 Msp. Paprikapulver	Sesamöl
Salz	Pfeffer	

Für den Sesam-Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 kleine rote Chili	1 Limette
2 EL Sesamkörner	1 Msp. Kreuzkümmel	2 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für den Lachs:

Für die Sauce den Ingwer schälen und fein reiben. Ingwer, Sojasauce, Mirin, Sake, Zucker, Honig und Paprikapulver aufkochen, circa 5 Minuten köcheln und auskühlen lassen.

Lachsfilets waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit Sesamöl glasig anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Vor dem Servieren die Teriyaki-Sauce über den Lachs gießen.

Für den Sesam-Gurkensalat:

Gurke schälen und in feine Scheiben reiben.

Für das Dressing die Chilischote der Länge nach halbieren, Kerne entfernen und in feine Ringe schneiden. Limette heiß waschen, Schale abreiben, halbieren und auspressen. Limettensaft, -abrieb, Rapsöl und Chili verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Gurken mit dem Dressing vermischen.

Sesamkörner in einer beschichteten Pfanne fettfrei rösten und den größten Teil über den Gurkensalat geben. Den Rest über den Teriyaki- Lachs streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Kumke am 16. April 2019