

# Lachs mit Teriyaki-Soße und Glasnudel-Salat

**Für zwei Personen**

**Für den Lachs mit TeriyakisaUCE:**

250 g Lachsfilet ohne Haut	3 cm Ingwer	50 ml Sojasauce
10 ml Mirin	2 EL Honig	4 TL Sambal Oelek
20 ml Sesamöl		

**Für den Glasnudel-Salat:**

200 g Glasnudeln	10 Zuckerschoten	2 Karotten
1 Gurke	1 Stängel Frühlingszwiebel	1 Knoblauchzehe
12 g helle Sesamkörner	20 g Sesamöl	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

20 g gesalzene Cashewkerne

**Für den Lachs mit TeriyakisaUCE:**

Für die TeriyakisaUCE den Ingwer schälen und fein reiben. In einer Schüssel mit Sesamöl, Sojasauce, Mirin, Sambal Oelek und Honig vermengen. Lachsfilet waschen, trockentupfen und in grobe Würfel schneiden. Die Hälfte der Marinade dazugeben, vermengen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Marinierten Lachs von allen Seiten in einer Pfanne anbraten. In eine Schüssel geben und mit Alufolie bedecken. Restliche Marinade bereitstellen.

**Für den Glasnudel-Salat:**

Nudeln in einen Topf geben und mit warmem Wasser übergießen, bis sie vollständig bedeckt sind. 10 Minuten ziehen lassen, abgießen und beiseite stellen.

Zuckerschoten und Frühlingszwiebel putzen. Karotten schälen und von Enden befreien. Karotten in Stifte, die Gurke in Würfel und die Frühlingszwiebel in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein würfeln.

In der Pfanne Sesamöl erhitzen, Knoblauch, Karotten und Zuckerschoten 5 Minuten darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit restlicher Marinade ablöschen und 2 Minuten reduzieren lassen.

Pfanne vom Herd nehmen, Glasnudeln mit Frühlingszwiebeln, Gurke, gebratenem Gemüse und Sesam vermengen und den Lachs vorsichtig unterheben.

**Für die Garnitur:**

Cashewkerne in einer Pfanne rösten und grob hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Cashewkernen garnieren und servieren.

Nele Riemann am 04. Juli 2019