

Gebratener Spargel mit mariniertem Lachs

Für 4 Personen:

Für den Lachs:

250 g Lachsfilet (Stück)	50 ml helle Sojasoße	2 EL Mirin
1 TL geschn. Knoblauch	1 TL Ahornsirup	2 TL geschn. Ingwer
1 Peperoni	1 Limette	frischer Koriander

Für den Spargel:

1 kg Spargel	3 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer
1 EL Olivenöl	Ahornsirup	1 Bio-Zitrone

Für den Lachs:

Peperoni oder Chili säubern, entkernen und in feine Ringe schneiden. Die Schale der Limette fein abreiben und den Saft auspressen. Alle Zutaten bis auf den Koriander in einem Topf vermengen und kurz aufkochen. Koriander fein hacken (einige Blätter zum Garnieren beiseitelegen) und mit der Marinade vermengen. Den Lachs portionieren und etwa 30 Minuten darin ziehen lassen.

Für den Spargel:

Spargel schälen und Enden abschneiden. In einer Grillpfanne von allen Seiten gut anbraten und 2 Minuten ziehen lassen. Knoblauch schälen und kurz mitbraten. Spargel und Knoblauch aus der Pfanne nehmen, in gleich große Stücke schneiden und in eine Schale legen. Mit Salz, Pfeffer, Öl, Ahornsirup und Zitronensaft und -abrieb vermengen und etwas ziehen lassen.

Anrichten:

Spargel auf Teller geben. Lachs darauf setzen. Etwas Marinade darübergeben und mit Koriander garnieren.

Tarik Rose am 21. April 2024