

# Teriyaki-Spieß vom Reh mit asiatischem Salat

**Für zwei Personen**

**Für den Teriyaki-Spieß:**

300 g ausgel. Rehrücken	1 Limette, Saft	100 ml Sojasauce
100 ml Mirin	1 EL Honig	1 TL helle Misopaste
Pflanzenöl	Speisestärke	$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken
Salz	Pfeffer	

**Für den Salat:**

$\frac{1}{4}$ Hokkaido	6 braune Champignons	2 Stg. Staudensellerie
2 Frühlingszwiebeln	2 Limetten, Saft	1 TL geröst. Sesamöl
1 TL Fischsauce	1 TL geröst. Sesam	Pflanzenöl
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	Chiliflocken	Salz, Pfeffer

**Für Die Garnitur:**

Gartenkresse	Shisokresse	$\frac{1}{2}$ TL heller Sesam
--------------	-------------	-------------------------------

**Für den Teriyaki-Spieß:**

Die Sojasauce und Mirin mit Honig und Chiliflocken in einen Topf geben und aufkochen lassen. Misopaste einrühren. Mit etwas Speisestärke abbinden und mit Limettensaft abschmecken. Rehrücken in Medaillons schneiden und auf zwei Holzspieße spießen. Das Fleisch leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch mit Öl benetzen und in einer heißen Grillpfanne kräftig anbraten. Dabei einmal wenden. Pfanne von der Hitze nehmen und das Fleisch ruhen lassen. Das Fleisch vor dem Servieren mit dem Teriyaki-Lack einstreichen. Restlichen Lack in ein verschließbares Glas füllen, im Kühlschrank aufbewahren und alsbald verbrauchen. Der Lack schmeckt auch gut zu Gemüse, Fisch, Rind und Garnelen.

**Für den Salat:**

Pilze putzen und vierteln. Korianderstiele fein schneiden, einen Teil der Blätter fein schneiden, den Rest grob zupfen. Sellerie putzen und in feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Pilze in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten. Fein geschnittenen Koriander zu den Pilzen geben und salzen. Von der Hitze nehmen.

Kürbis in dünne Spalten schneiden, entkernen und in der Grillpfanne kräftig braten. Kürbis herausnehmen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Pilze mit Bratfett der Pfanne in eine Schüssel geben und mit Sellerie, Kürbis, Koriander und Lauchzwiebeln vermengen. Sesam, Limettensaft, Chiliflocken, Sesamöl und Fischsauce hinzugeben und vermengen. Mit Salz abschmecken.

**Für Die Garnitur:**

Gerichte mit Kresse und Sesam garnieren.

Viktoria Fuchs am 30. Januar 2026