

Rezept

Asia-Graved Lachs

Ein Rezept von Asia-Graved Lachs, am 19.04.2024

Zutaten

2 gleich große Lachsfilets mit Haut (à ca. 350 g)	2 Stängel Zitronengras
1 Stück Ingwer (ca. 3 cm)	1 Bio-Limette
1 EL weiße Pfefferkörner	50 g brauner Zucker
2 EL grobes Meersalz	1 EL helle Sojasauce
1 EL Erdnussöl	1 Bund Koriandergrün (ersatzweise Petersilie)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN 30 MIN. + 24 STD. MARINIEREN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Gräten in den Lachsfilets mit einer Pinzette entfernen. Die Filets waschen und trocken tupfen. 1 Fischfilet mit der Hautseite nach unten in eine flache Schale legen.

2. Das Zitronengras von den Hüllblättern befreien und waschen, die unteren 10 cm in winzig kleine Würfel schneiden. Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Die Limette heiß waschen und abtrocknen. Schale mit einem Zestenschneider in feinen Streifen abziehen oder die Limette schälen und die Schale in dünne Streifen schneiden. Den Saft auspressen. Die Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen, mit dem Zucker, 1 EL Limettensaft, Salz, Sojasauce und Öl vermischen.

3. Das Koriandergrün waschen und trocken schütteln. Die Blätter grob hacken. Zwei Drittel davon auf das Lachsfilet streuen. Die Pfeffer-Mischung auf dem Lachsfilet verteilen, mit Zitronengras, Ingwer und Limettenschale bestreuen. Das zweite Lachsfilet mit der Fleischseite auf die Beize legen und mit dem übrigen Koriandergrün bestreuen. Filets zusammendrücken und fest mit Klarsichtfolie abdecken.

4. Ein Brett oder einen Teller auf die Filets legen und mit einer Dose oder Gewichten beschweren. Fisch zugedeckt 24 Std. im Kühlschrank marinieren, dabei einmal wenden.

5. Die Beize von den Filets entfernen und den Fisch trocken tupfen. Filets mit einem sehr scharfen, langen Messer schräg zur Faser in hauchdünne Scheiben schneiden.