

Rezept

# Japan-Lachs-Wok

Ein Rezept von Japan-Lachs-Wok, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> Lachsfilet (ohne Haut)	<b>1</b> große Aubergine (ca. 400 g)
Salz	<b>300 g</b> Blattspinat
<b>125 ml</b> Fischfond (aus dem Glas)	<b>4 EL</b> dunkle Sojasauce
<b>2 EL</b> Limettensaft	<b>2 EL</b> Sake (japanischer Reiswein, ersatzweise Sherry Fino)
<b>2 EL</b> Mirin (süßer japanischer Reiswein, ersatzweise Sherry Amontillado)	<b>1 EL</b> Zucker (ersatzweise Honig)
<b>4 TL</b> Sesam	<b>6 EL</b> Öl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

## Zubereitung

1. Den Lachs kalt abspülen und trocken tupfen. Aubergine waschen und putzen. Beides in 2 cm große Würfel schneiden. Den Fisch salzen. Spinat putzen und harte Stiele entfernen. Die Blätter waschen und abtropfen lassen. Den Fischfond mit Sojasauce, Limettensaft, Sake, Mirin und Zucker verquirlen.

---

2. Erst den Wok, dann 2 EL Öl darin erhitzen. Den Lachs in zwei Portionen unter Rühren scharf anbraten. Die Lachswürfel herausnehmen und warm stellen.

---

3. 4 EL Öl im Wok erhitzen und die Auberginen darin unter Rühren in 4-5 Min. goldbraun braten. Die Würzsauce angießen. Den Spinat einstreuen und zusammenfallen lassen. Die Fischwürfel unter das Gemüse heben und kurz erwärmen. Mit Sesam bestreuen.