

Rezept

Teriyaki-Lachs mit Gurkensalat

Ein Rezept von Teriyaki-Lachs mit Gurkensalat, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 3 EL Teriyakisauce | 3 EL geröstetes Sesamöl |
| 2 Lachsfilets mit Haut und ohne Gräten (à ca. 200 g) | 1 Frühlingszwiebel |
| 1 TL fein geriebener Ingwer | 1 Bio-Salatgurke (ca. 450 g) |
| 1 TL Wasabipaste | 2 EL Sojasauce |
| 1 TL brauner Zucker | 1 EL Weißweinessig |
| 4 TL gerösteter ungeschälter Sesam | Salz |

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal, 49 g F, 43 g EW, 11 g KH

Zubereitung

1. Teriyakisauce mit 1 EL Sesamöl verrühren. Lachs abwaschen, trocken tupfen. Lachs in der Sauce wenden. ca. 2 Std. zugedeckt bei Raumtemperatur ziehen lassen.
2. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Salatgurke waschen, putzen, trocken tupfen und längs halbieren. Kerne mit einem Teelöffel herausschaben. Gurkenhälften längs halbieren und in Stücke (½-1 cm breit) schneiden. Den Ingwer mit Sojasauce, Wasabipaste, Essig und Zucker verrühren. Übriges Sesamöl (2 EL) unterrühren. Marinade mit Gurke und Frühlingszwiebel mischen, zugedeckt kurz ziehen lassen.
3. Kontaktgrill auf mittlere Hitze vorheizen. Den Lachs etwas abtropfen lassen und auf die untere Grillfläche legen. Kontaktgrill schließen. Lachs 4-5 Min. grillen. Gurkensalat salzen. Salat und Lachs mit Sesam bestreuen und servieren.