

DECHANT

SEIT 1863



Terriyaki Lachs

Stammhaus

Hauptstr. 20 Starnberg
08151-12106

Filiale

Marienstr. 2 Aufkirchen
08151-51500

www.dechants-fischladen.de

Zutaten

Für 4 Personen
4 Lachsfilet a 250g
2 TL Honig
3 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
5 EL Sojasauce
1 TL Rapsöl
1 TL Sesamöl
1 EL Sesamsamen
Salz
Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Für die Marinade in einem tiefen Teller Honig, die verschiedenen Ölsorten, Zitronensaft und Sojasauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lachsfilets darin wenden und 1-2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Backofen auf 220° vorheizen, den Lachs in eine Auflaufform setzen und für ca. 12 Min. garen. Nach der Hälfte der Zeit die Marinade über den Fisch geben. Den Sesamsamen in einer Pfanne ohne Öl rösten. Den Lachs auf Tellern anrichten, mit der Marinade überziehen und mit Sesam bestreuen. Als Beilage empfehlen wir Basmatireis und kurz blanchierte Zuckerschoten.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr
Dechants Fischladen Team