



Lachs Teriyaki



It's a match!

Asia Allrounder - Unser gemahlener Ingwer ist ein kulinarischer Allrounder in der asiatischen Küche!







Zubereitung 20 min

Zubereitung

- Lachsfilets trocken tupfen und, falls vorhanden, Haut und Mittelgräte entfernen. Lachsfilets in eine große Form legen und für später beiseitestellen.
- Für die Teriyaki Marinade Sojasoße, Sake, Sesamöl, Ingwer, **Honig**, Zitronen- sowie Orangensaft in einer Schüssel vermengen. Die Haut der Knoblauchzehe abziehen und mithilfe einer Knoblauchpresse in die Marinade geben und verrühren.
- Anschließen die Marinade über die Lachsfilets geben und für mindestens **1-2 Stunden** im Kühlschrank zugedeckt durchziehen lassen. Den Lachs 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- Lachsfilets mit schwarzem und weißem Sesam bestreuen und auf dem Grill (180-200°C) oder in der heißen Pfanne von beiden Seiten anbraten. Vor dem Servieren den Lachs nach Belieben nochmals mit etwas Sesam toppen. Lachs Teriyaki heiß servieren und genießen!

Zutaten

- 4 Lachsfilets (à 125 g)
- 6 EL Sojasoßee
- 4 EL Sake (Chinesischer Reiswein)
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL Ingwer Gewürz
- 2 EL Honig
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Orangensaft
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- Schwarzer und weißer Sesam

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code FOODIE22 erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.04.2026.