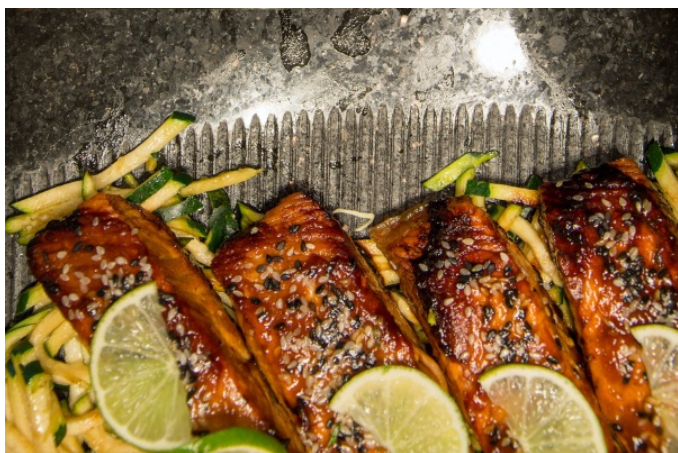




MEIN GENUSS



Lachs Teriyaki



It's a match!

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



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Lachsfilets trocken tupfen und, falls vorhanden, Haut und Mittelgräte entfernen. Lachsfilets in eine große Form legen und für später beiseitestellen.
- 2 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.
- 3 Anschließend 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.
- 4 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 Sojasoße
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 30.10.2026.