

Glacierter Lachs

mit Senf und Gurke



Zutaten:

Für den glacierten Lachs:

500g Lachs
50ml Sojasauce
1 TL Senf
2 EL Honig
2 EL zerstoßene Senfkörner

Für den Gurkensalat:

1 Gurke
Koriander und Minze
20g Sushi-Ingwer
3 EL Sesamöl

2 EL Reisweinessig
2 EL Sojasauce
1 TL Zucker
Salz und Pfeffer

Den Ofen auf 100°C vorheizen. Honig, Sojasauce, Senf und Senfkörner zu Sirup einkochen. Lachs waschen, mit Sirup einstreichen und im Ofen circa 5 Minuten glasig garen. Während dem Garen immer wieder mit dem Sirup bestreichen.

Gurke waschen und mit einem Schäler bis zu den Kernen in feine Streifen schälen. Sushi-Ingwer in feine Streifen schneiden und mit den Gurkenstreifen vermengen. Sesamöl, Reisweinessig, Sojasauce, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Minze und Koriander grob zupfen und vor dem Servieren unterheben.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de



brinkmeier

Kostermeyer

Kostermeyer

Kostermeyer