

# Teriyaki-Lachs mit Spargelsalat

Grill-Gerichte » Fisch

## Zutaten (4 Personen)

- » 4 Lachsfilet(s)
- » 150 ml Teriyaki-Soße
- » 4 EL Zucker
- » 1/2 Bd. Koriander
- » 500g Spargel (grün)
- » Salz
- » 1 Bd. Radieschen
- » 1 EL Honig
- » 4 EL Limettensaft
- » 4 EL Olivenöl

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Schwierigkeitsgrad

Fortgeschrittene



### Warte-Zeit

31-60min



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

Marinade zubereiten

- Teriyaki-Sauce mit Zucker 5min einkochen lassen

Lachs vorbereiten

- Lachsfilet mit  $\frac{3}{4}$  der Marinade bestreichen
- marinierten Fisch 60min ziehen lassen

Spargelsalat zubereiten

- unteres Drittel vom Spargel abschneiden
- Spargel in dünne Scheiben schneiden
- Spargel 1min in kochendem Salzwasser blanchieren
- Radieschen waschen, in Scheiben schneiden
- Dressing aus Honig, Limettensaft und Öl herstellen
- Gemüse mit dem Dressing mischen, kalt stellen

Fertigstellung

- marinierten Lachs 4 min von jeder Seite grillen
- gehackten Koriander mit der restlichen Marinade verrühren
- Fisch mit Spargelsalat anrichten
- mit der restlichen Marinade servieren

angelegt am: 21.08.2010

Rezept-Nr: 2343

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke