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 ¾ 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