

# Lachs gegrillt mit Teriyakisauce

Es muss nicht immer ein Rezept mit Fleisch sein, ein feiner Lachs gegrillt mit Teriyakisauce verleiht der Grillparty eine exotische Note.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

1 kg	<a href="#">Lachs</a>
1 TL	<a href="#">Zucker</a>
2 EL	Reiswein ((japanischen Sake))
2 EL	Reiswein ((japanischen Mirin))
3 EL	Sojasauce
1 Packung	Kresse
1 Stk.	Rettich
1 EL	Öl

## Zubereitung

1. Für den gegrillten Lachs mit Teriyakisauce die Lachskoteletts sorgfältig abtupfen und Haut und Mittelgräte vorsichtig entfernen. Sake, Mirin-Reiswein, Sojasauce und Zucker leicht erwärmen und so lange verrühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Über den Lachs geben und unter mehrmaligem Wenden ca. 10 Minuten marinieren.
2. In der Zwischenzeit die Kresse waschen und abtropfen lassen. Den Rettich schälen und reiben. Den Lachs aus der Marinade heben (nicht weggießen!) und auf den heißen Grillrost legen. Auf jeder Seite ca. 3 Minuten grillen, dabei hin und wieder mit der restlichen Marinade einpinseln. Vom Grill nehmen, anrichten, mit etwas Marinade übergießen und mit Kresse und Rettich anrichten.

## Tipp

Zum gegrillten Lachs mit Teriyakisauce schmeckt Reis und Salat. Alternativ kann der Lachs auch in der Pfanne in etwas Öl gebraten werden.