Lachs Teriyaki

Den Lachs Teriyaki kann man in der Pfanne oder auf dem Grill zubereiten. Das asiatische Rezept bringt Abwechslung in deine Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

4 Stk.	Lachssteaks
2 EL	Sake (japanischer Reiswein)
2 EL	Mirin (süßer Reiswein)
4 EL	Sojasauce
	Öl
	Sesam
	frische Kräuter

Zubereitung

1. Den **Lachs** mit Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. Für die **Teriyaki** Sauce den Zucker mit Sake, Mirin und Sojasauce vermengen und verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Den Fisch für etwa 15 Minuten in der Sauce marinieren.
4. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Den abgetropften Lachs pro Seite etwa 2-3 Minuten braten und mit der Marinade bepinseln.
5. Jetzt den Lachs aus der Pfanne nehmen. Das überflüssige Öl abgießen, die restliche Marinade in die Pfanne geben und kurz aufkochen lassen.
6. Die Lachssteaks noch einige Minuten in er Sauce ziehen lassen.
7. Auf Teller anrichten und mit der Teriyaki Sauce übergießen. Je nach Belieben mit Sesam und

frisch gehackte Kräuter garnieren.

Tipp

Zum Lachs Teriyaki einen japanischen Reis oder gedämpftes Gemüse servieren.