

# Pastashop24.de

## Lachs-Teriyaki mit Frühlingszwiebeln

### Zutaten für 4 Personen:

600g frisches Lachsfilet aus dem Mittelstück  
3 EL Teriyaki Sauce  
6 EL Sesamkörner  
2 EL Rapsöl  
4 Frühlingszwiebeln  
1 Beet Shisokresse  
1 Zitrone  
1 Stück Ingwerwurzel  
1 Knoblauchzehe  
3 EL Reisessig  
3 EL Sojasauce  
Salz, Pfeffer  
Alufolie



### Zubereitung:

Lachsfilet waschen, evtl. Haut entfernen und mit Küchentuch abtupfen. Mit Teriyaki-Sauce beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Sesamkörner auf einen Teller geben und Lachs vorsichtig darin wenden. Sesam dabei fest andrücken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Lachs darin bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1 Minute anbraten. Aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und ca. 30 Minuten ins Gefrierfach legen. Auf diese Weise wird der Garprozess beendet und der Lachs lässt sich leichter in feine Scheiben schneiden.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine diagonale Ringe schneiden. Shisokresse vom Beet schneiden.

Für die Marinade Zitrone auspressen. Ingwer und Knoblauch schälen und grob hacken. Zusammen mit etwas Salz in einem Mörser zu einer feinen Paste zerreiben. Zitronensaft, Reisessig und Sojasauce untermischen und die Marinade in eine Schale geben.

Lachs aus dem Gefrierfach nehmen und etwas trocknen. Mit einem scharfen Messer feine Scheiben abschneiden, auf Tellern anrichten und mit Marinade, Frühlingszwiebeln und Shisokresse garnieren.