



Lachsfilet glasiert mit Soja-Limettensauce

Zeitaufwand: 20 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Lachsfilets 220 g »

1 EL brauner Zucker

50 ml Limettensaft

50 ml Mirin (süßer Reiswein)

100 ml Sojasauce

1 EL Sesamöl

0,5 Bio-Limette(n)

2 EL Granatapfelkerne

Pfeffer

1 EL Schnittlauch in Röllchen

**Kräuterblättchen zum Garnieren (z.
B. Melisse, Basilikum)**

Zubereitung

1. Lachsfilets nach Packungsanleitung auftauen, dann kalt abspülen und trocken tupfen. Zucker in einem kleinen Topf schmelzen und goldgelb karamellisieren. Mit Limettensaft ablöschen. Mirin und Sojasauce zugeben und auf etwa die Hälfte einköcheln.
2. Lachs im heißen Sesamöl von beiden Seiten scharf anbraten. Limettensauce zugeben, Lachs darin wenden und ca. 3-4 Minuten gar dünsten.
3. Limette waschen, in dünne Scheiben schneiden und mit Granatapfelkernen auf 2 Teller verteilen. Lachs daraufsetzen und pfeffern. Mit Schnittlauchröllchen und Kräuterblättchen bestreuen.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!