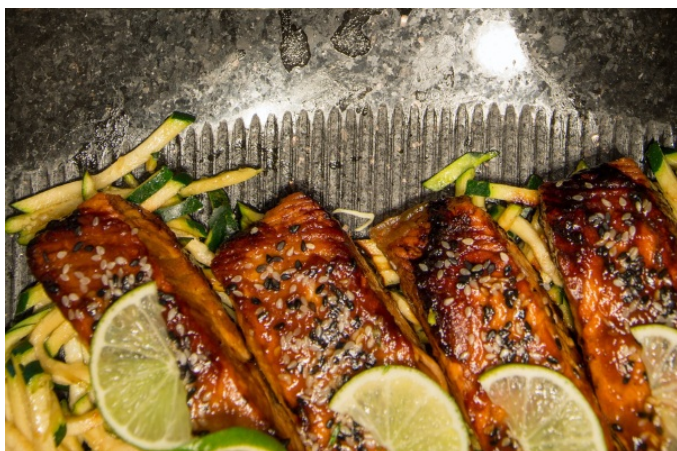




## MEIN GENUSS



### Lachs Teriyaki



**It's a match!**

Asia Allrounder - Unser gemahlener Ingwer ist ein kulinarischer Allrounder in der asiatischen Küche!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Lachsfilets trocken tupfen und, falls vorhanden, Haut und Mittelgräte entfernen. Lachsfilets in eine große Form legen und für später beiseitestellen.
- 2 Für die Teriyaki Marinade Sojasoße, Sake, Sesamöl, **Ingwer**, **Honig**, Zitronen- sowie Orangensaft in einer Schüssel vermengen. Die Haut der Knoblauchzehe abziehen und mithilfe einer Knoblauchpresse in die Marinade geben und verrühren.
- 3 Anschließend die Marinade über die Lachsfilets geben und für mindestens **1-2 Stunden** im Kühlschrank zugedeckt durchziehen lassen. Den Lachs **30 Minuten** vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- 4 Lachsfilets mit schwarzem und weißem Sesam bestreuen und auf dem Grill (**180-200°C**) oder in der heißen Pfanne von beiden Seiten anbraten. Vor dem Servieren den Lachs nach Belieben nochmals mit etwas Sesam toppen. **Lachs Teriyaki heiß servieren und genießen!**

### Zutaten

4 Lachsfilets (à 125 g)  
6 EL Sojasoße  
4 EL Sake (Chinesischer Reiswein)  
1 EL Sesamöl  
1 EL Ingwer Gewürz  
2 EL Honig  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Orangensaft  
1 Knoblauchzehe  
Salz  
Pfeffer  
Schwarzer und weißer Sesam

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.10.2025.