



# KARAMELLISIERTER LACHS VOM GRILL MIT YAKITORI-SAUCE



FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

1 kg frischer Lachs  
100 ml Sojasauce  
100 ml Mirin  
50 g Zucker  
20 g Instantpulver zum Andicken  
4 Frühlingszwiebeln  
100 ml Olivenöl extra der Sorte Arbequin  
Salzflocken

## ZUBEREITUNG

Den Lachs enthäuten und entschuppen. In 4 quadratische Stücke schneiden, den Rest aufbewahren. Die Grillplatte auf das Induktionsfeld stellen und auf Stufe 7 erhitzen. Die Frühlingszwiebeln waschen und halbieren. Die halbierten Zwiebeln in ein wenig Olivenöl auf beiden Seiten anbraten und beiseitestellen.

Für die Marinade Weißwein in einen Topf geben und auf Stufe 8 zum Kochen bringen. Dann Sojasauce und Zucker sowie das Instantpulver zum Verdicken hinzugeben. Alles unter Rühren aufkochen lassen, bis die Mischung cremig wird. Unter anhaltendem Rühren Olivenöl zugießen. Topf vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Die Lachsfilets mit einem Silikonpinsel [mit der Sauce] bestreichen und unter dem auf Stufe 7 vorgeheizten Grill 3 Minuten lang auf jeder Seite braten. Zwischendurch weiter mit der Yakitori-Sauce bestreichen, damit man eine gute Karamellisierung erhält.

Wenn das Filet zu dick ist, kann es anschließend im Ofen mit CircoTherm-Heißluftfunktion bei 160 °C einige Minuten nachgegart werden.

Den Lachs mit den Frühlingszwiebeln servieren.

