

Lachs mit Honigglasur

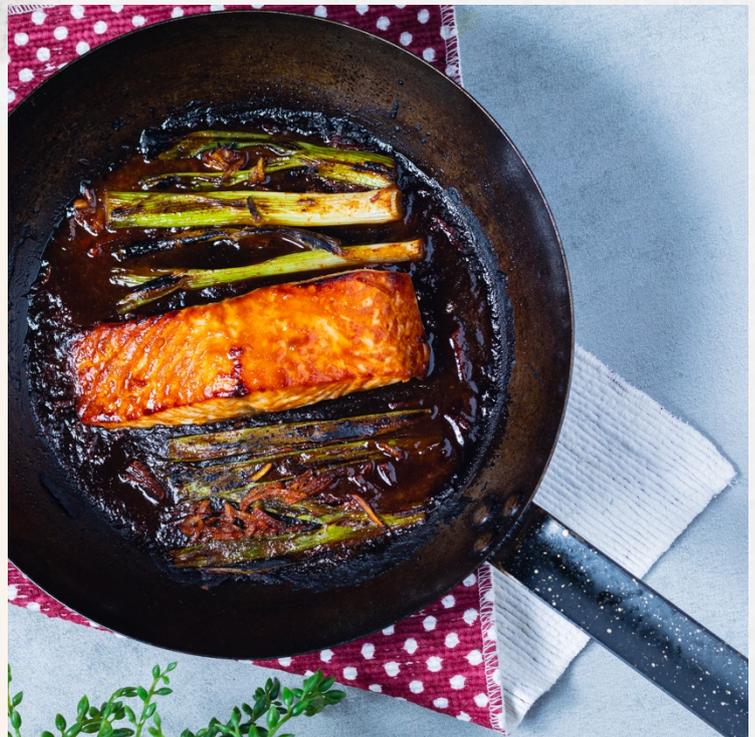
Für 2 Portionen

ZUTATEN

½ daumengroßes Stück Ingwer
2 Frühlingszwiebeln
2 Lachsfilets, mit Haut

Für die Marinade:

2 EL weiße Misopaste
1,5 EL Honig
1 EL helle Sojasauce
½ EL dunkle Sojasauce
3 EL Sake



ZUBEREITUNG

Die Frühlingszwiebeln halbieren, die Wurzeln entfernen. Ingwer in Stifte schneiden. Die Zutaten für die Marinade in einer kleinen Schüssel verrühren.

Eine hitzebeständige Pfanne auf dem Induktionsfeld erhitzen. Öl hineingeben. Den Lachs mit der Haut nach unten in die Pfanne legen. Die Haut wird innerhalb der ersten Minute knusprig. Auf mittlere Hitze reduzieren, damit die Haut nicht verbrennt.

Lachs mit Honigglasur

ZUBEREITUNG

Den Lachs halb durchgaren, überschüssiges Öl abgießen. Die Frühlingszwiebeln auf neben den Lachsfilet anordnen und den Ingwer am Rand entlang hinzufügen.

Die Pfanne ein weiteres Mal erhitzen. Marinade hinzugeben, dabei aber eine kleine Menge für später zurückbehalten, aufkochen lassen. Den Lachs vollständig mit der Sauce bedecken und dann für drei Minuten bei 230°C unter den Grill in den Backofen schieben.

Zum Servieren die restliche Glasur über den Lachs träufeln.