

# Honig-glasierter Lachs mit Gurken-Salat und Erdnuss-Pesto

## Für 2 Personen

2 Lachsfilets, a 150 g	1 Salatgurke	1 Chilischote
1 Bund Koriander	75 g Erdnüsse	2 EL Weißweinessig
4 EL Sojasauce	1 TL Zucker	1 EL Honig
3 EL Olivenöl	Pflanzenöl	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 50 Grad vorheizen. Den Honig mit einem Esslöffel Weißweinessig und der Sojasauce verrühren und mit Pfeffer abschmecken. Den Lachs waschen und trocken tupfen. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs auf der Hautseite kross anbraten. Den Lachs wenden, weiterbraten und mit der Honigsauce übergießen. Die Pfanne mit dem Lachs im Backofen warm stellen. Die Gurke schälen, halbieren, entkernen und in lange Streifen schneiden. Die Gurkenscheiben leicht zuckern und ziehen lassen. Die Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken. Die Erdnüsse mit dem Koriander und der Chilischote im Mörser zerstoßen und mit dem Olivenöl zu einer homogenen Masse verrühren. Das Erdnuss-Pesto mit etwas Weißweinessig abschmecken. Den honigglasierten Lachs mit dem Gurkensalat und dem Erdnuss-Pesto auf Tellern anrichten und servieren.

Silke Schiller am 06. September 2011