

# Teriyaki-Lachs mit Basmatireis und Ananas-Gurken-Salat

Für zwei Personen

**Für den Teriyaki Lachs:**

2 Lachsfilets à 150 g	$\frac{1}{2}$ frische Ananas	1 Knoblauchzehe
3 cm frischer Ingwer	1 TL brauner Zucker	1 TL Sesamöl
50 ml Sojasauce	50 ml Mirin	50 ml Sake
3 EL Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für den Ananas-Gurkensalat:**

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	$\frac{1}{2}$ frische Ananas	1 kleine rote Chilischote
1 kleine Schalotte	1 TL Palmzucker	1 Limette
2 cm Ingwer	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	2 TL Fischsauce
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Außerdem:**

300 g Basmatireis	$\frac{1}{2}$ Limette
-------------------	-----------------------

Den Reis in einem Topf mit gesalzenem Wasser gar kochen.

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Für die Teriyakisauce den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und reiben. Knoblauch und Ingwer mit der Hälfte der Ananas, Sojasauce, Sesamöl, Mirin, Sake und braunem Zucker im Mixer vermischen, bis sich eine einheitliche Masse ergeben hat. Die Sauce in einer Pfanne erhitzen.

Für den Salat die Ananas würfeln. Die Gurke waschen, der Länge nach aufschneiden, mit einem Löffel die Kerne herauslösen und in Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln. Die Chili der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und fein würfeln. Den Salat mit Fischsauce und Palmzucker abschmecken. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Den Koriander waschen, trocken tupfen und fein hacken. Ingwer, Koriander und Limettensaft ebenfalls zu dem Salat geben.

Den Lachs kalt waschen und trocken tupfen. Anschließend von beiden Seiten kurz in einer Pfanne in Öl anbraten, dann im Backofen für weitere fünf Minuten ziehen lassen. Während des Garens den Lachs mit der Teriyakisauce bestreichen.

Die Limette waschen und trocken tupfen. Anschließend die Schale abreiben und unter den fertigen Basmatireis mischen.

Zum Anrichten zuerst Sauce auf Tellern verteilen. Den Reis in einem Servierring darauf anrichten. Den Lachs auf dem Reis platzieren und mit dem Salat garnieren.

Viktoria Schünemann am 21. Mai 2015