

Gegrillter Sesam-Lachs mit Reis, Tomaten-Avocado-Salat

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets	3 EL Unagi-Sauce	3 EL Sesamöl
Chili	Sesam	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für den Reis:

300 g Reis	Salz	schwarzer Pfeffer
------------	------	-------------------

Für den Avocado-Tomaten-Salat:

200 g Wildsalat	2 Limetten	1 Chilischote
1 Avocado	2 Tomaten	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Knoblauchzehe	weißer Pfeffer	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Reis in reichlich Salzwasser gar kochen.

Den Lachs waschen und trocken tupfen. Das Sesamöl mit der Unagi-Sauce vermengen und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Den Lachs darin marinieren und in Alufolie ruhen lassen.

Die Tomaten und die Zwiebel würfeln und vermengen. Den Saft einer Limette auspressen und den Salat mit dem Saft und Salz abschmecken. Den Knoblauch abziehen und pressen. Die Avocado zerdrücken, mit Salz und einer Messerspitze Knoblauch abschmecken.

Zum Schluss den Lachs in der Alufolie für wenige Minuten grillen. Die zweite Limette zum Garnieren benutzen.

Den gegrillten Sesam-Lachs mit Reis und Tomaten-Avocado-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Souad Boujloud am 28. September 2015