

# Lachs in Ingwer-Soja-Sud mit Gurken-Kimchi

**Für zwei Personen**

**Für das Gurken-Kimchi:**

200 g Minigurken	4 cm Ingwer	$\frac{1}{2}$ TL Fischsauce
1 TL Sojasauce	1 TL Zucker	Salz

**Für den Ingwer-Soja-Sud:**

$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	20 g Ingwer	500 ml Gemüfefond
50 ml Sojasauce	1 Sternanis	1 Nelke
$\frac{1}{2}$ Zimtstange	Chili	

**Für den Lachs:**

2 Lachsfilets à 180 g	100 g Babyspinat	1 EL weißer Sesam
1 EL schwarzer Sesam		

**Für das Gurken-Kimchi:**

Die Gurken waschen und mit dem Gemüsehobel in dünne, lange Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Alles zusammen mit Fischsauce, Sojasauce, Zucker und Salz durchmischen. Mit einem Teller beschweren. Ca. 20 Minuten ziehen lassen.

**Für den Ingwer-Soja-Sud:**

Knoblauch abziehen und kleinhacken. Ingwer schälen und kleinschneiden. Knoblauch, Ingwer, Gemüfefond, Sojasauce, Sternanis, Nelke, Chili und Zimtstange in einen Topf geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit einem Temperaturfühler auf 50 Grad abkühlen lassen.

**Für den Lachs:**

Sesam in einer Pfanne rösten. Babyspinat waschen und trockenschleudern. Lachs abspülen und trocken tupfen. Lachs in den Ingwer-Soja-Sud legen und darin pochieren. Vor dem Servieren herausnehmen, den Babyspinat in den Sud legen und den Lachs mit Sesam bestreuen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sina Goldbeck am 25. Juni 2019