

Lachs-Filet mit Ingwer, Kräuterseitling und Soja-Soße

Für 1 Person:

150 g Lachsfilet mit Haut	40 g Ingwer	1/2 Bund Koriander
1 Spur Butter	1 Kräuterseitling	1 Spur Zucker
1 Spur Salz, Pfeffer	1 Spur Sojasauce	

Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.

Den Ingwer in eine heiße Pfanne mit Butter geben und rösten lassen.

Den Kräutersaitling und den Lachs in gleich große Stücke schneiden und mit in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Koriander grob hacken, in der Pfanne mitrösten und einen Schuss Sojasauce mit dazugeben.

Durchschwenken und anrichten.

Steffen Henssler am 02. Juli 2020