



Asiatischer Lachs in Ahornsirup glasiert salzig trifft süß

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Lachsfilets, je 125 g
- 1 EL Kokosöl
- 150 ml Ahornsirup
- 1/2 TL Chiliflocken (optional)
- 1 Prise Pfeffer
- 2 EL Limettensaft
- 4 EL Sojasauce
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Ingwer

Zubereitung:

Alle Zutaten, außer den Lachs und das Kokosöl, zu einer Marinade zusammenrühren.

Den Lachs in die Marinade legen und zwei Stunden marinieren.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Lachs aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und ca. 3 bis 4 Minuten von jeder Seite anbraten. Den Lachs aus der Pfanne nehmen und in Alufolie einwickeln.

Die Marinade in die Pfanne geben und etwas einkochen lassen.

Den Lachs auf Tellern anrichten und mit der Marinade übergießen.

Tipp:

Dazu passt Reis und ein Erbesen-Minz-Püree.