



Stüssi's Grill-Coaching



Lachsstreifen

Zutaten für 4 Personen

Frische Lachsseite
Sojasauce
Sesamöl
Sambal Oelek
Baby Salatblätter
Olivenöl
Zitronensaft

Zubereitung

- 1 Eine frische Lachsseite in zwei Zentimeter dicke Streifen schneiden
- 2 Stücke auf die Schnittstelle legen
- 3 2 EL Sambal Oelek, 4 EL Sesamöl, 4 EL Sojasauce in Schale geben und mischen
- 4 Lachs auf beiden Seiten bepinseln mit der gemachter Marinade
- 5 Marinade 30 Minuten ziehen lassen
- 6 Grill auf 300 Grad aufheizen
- 7 Lachs mit der Schnittseite auf den Grillrost legen
- 8 Deckel des Grills offen lassen, damit Röstaromen nur von unten kommen
- 9 Baby Salatblätter auf schwarzem Teller anrichten
- 10 Olivenöl und Zitronensaft darüber träufeln
- 11 Lachs nach drei Minuten wenden
- 12 Nach weiteren drei Minuten Lachs vom Grill nehmen
- 13 Lachs in kleine Stücke schneiden und auf dem Teller anrichten

Weitere Rezepte auf Grill-online.ch

