

Lackierter Lachst mit Senfglasur und Gurkensalat



Zutaten

Für 4 Personen

Lachs

2 EL Honig
50 ml Sojasauce
1 TL Senf
2 EL fein zerstossene Senfsaatkörner
4 Tranchen Lachsfilet à 120 g (ohne Haut)

Gurkensalat

2-3 kl. Salatgurken
30 g frischer Ingwer
2-3 EL Sesamöl
2 EL Reisweinessig
1-2 EL Sojasauce
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 TL Zucker
1 Korianderzweig
1 Minzezweig

Zubereitung

1. Ofen auf 100 Grad vorheizen.

2. Honig mit Sojasauce, Senf und Senfsaatkörnern in einem kleinen Topf sirupartig einkochen, dann etwas abkühlen lassen.
3. Lachs abrausen, trocken tupfen und rundum mit dem Soja-Senf-Sirup einpinseln. Tranchen nebeneinander auf ein Blech legen und im Ofen auf der mittleren Schiene in etwa 10 Minuten glasig garen. Dabei gelegentlich mit dem Sirup bestreichen.
4. Inzwischen Gurken waschen. Mit einem Sparschäler der Länge nach bis zu den Kernen dünne Streifen von den Gurken herunterschneiden. Ingwer schälen, dann in dünne Scheiben und diese in feine Streifen schneiden. Beides in eine Schüssel geben.
5. Sesamöl mit Reisweinessig, Sojasauce, Salz, Pfeffer und Zucker verquirlen. Dressing zusammen mit etwas grob gezupften Koriander und Minzeblättern über die Gurkenscheiben und Ingwerstreifen verteilen und locker mischen.
6. Gurkensalat auf Teller verteilen, Lachstranchen leicht in Segmente auffächern und darauf anrichten.