

Asia-Lachs mit Thai-Nudeln

Das Rezept finden sie auch jederzeit online [hier](#).

Zutaten für 2 Personen:

LACHS

2 küchenfertige frische Lachsfilets mit Haut (à 150 g)

Salz

2 EL Teriyaki-Sauce

1 TL Ingwerpulver

1 TL Kartoffelstärke

2 EL weiße Sesamsaat

1½ EL geröstetes Sesamöl zum Braten

NUDELN

Salz

125 g Vollkornreisnudeln

1 TL gehackte rote Chilischote

1 TL frisch gehackter Koriander

Saft von 1 Limette

2 EL geröstetes Sesamöl

Für den Lachs die Fischfilets von beiden Seiten mit Salz würzen. Teriyaki-Sauce, Ingwerpulver und Kartoffelstärke in einer Schüssel gut verrühren. Den Lachs zugeben, gut darin wenden und 20 Minuten marinieren.



Sesam auf einen Teller streuen. Den Fisch mit der Hautseite leicht in die Sesamkörner drücken. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, den Lachs mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze 4–5 Minuten knusprig braten. Den Fisch wenden und auf der Fleischseite nur noch kurz anbraten.



Parallel dazu für die Nudeln Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Vollkornreisnudeln darin nach Packungsangaben garen.



Inzwischen Chilischote, Koriander, Limettensaft und Sesamöl in einer Schüssel verrühren.



Die fertig gegarten Nudeln in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen, noch heiß in die Schüssel zur Chilimischung geben und vermengen.



Die Thai-Nudeln auf zwei Teller verteilen, den Asia-Lachs darauf anrichten und servieren.



Guten Appetit!