



## Teriyaki-Lachs mit Gurkensalat

 Leicht  15 min  2 Personen

### Zutaten

- 200 g Lachsfilet in Sushi-Qualität, aufgetaut  
Art.-Nr. 83460 auf  
[www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
- 2 TL Stonewall Kitchen  
"Sesam-Teriyaki-Sauce"
- 1 Salatgurke
- 2 TL Reissessig
- 1 EL Olivenöl
- ½ Chili
- Salz
- Pfeffer
- Sesam

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Backofen auf 180° C Umluft einstellen. Lachsfilet mit der Teriyaki-Sauce einpinseln und für 10 Minuten im Ofen garen.

#### Schritt 02

Währenddessen die Gurke in feine Scheiben schneiden und mit Essig & Öl marinieren. Chili aufschneiden, entkernen und in sehr feine Würfel schneiden und zu der marinierten Gurke geben. Gurkensalat mit Salz, Pfeffer und etwas Sesam abschmecken.

#### Schritt 03

Den gegarten Lachs mit Hilfe zweier Gabeln in Stücke reißen und auf dem Salat anrichten.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür