






Gegrilltes Lachssteak auf Gurkensalat

 Leicht  25 min  2 Personen

Zutaten

- 2 Lachssteaks à ca. 150 g
- 1/2 Gurke
- Salz
- Zucker
- 1/4 rote Peperoni, mild
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 3 TL Sojasauce
- 1/2 TL Sesamöl
- Senf
- Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Gurken in dünne Scheiben schneiden, mit Salz und Zucker würzen und für 5 Minuten marinieren lassen. Währenddessen Peperoni fein hacken und Frühlingszwiebel in Ringe schneiden.

Schritt 02

Die marinierten Gurken durch ein Sieb geben und den Gurkenfond für die Vinaigrette auffangen. Zum Fond 2 EL Olivenöl, 3 TL Sojasauce, 1/2 TL Sesamöl, eine Messerspitze Senf, die gehackten Peperoni und die Frühlingszwiebel geben. Alles vermischen und die Gurkenscheiben wieder dazugeben.

Schritt 03

Lachssteaks von jeder Seite ca. 3-4 Minuten grillen und anschließend mit Pfeffer und Salz würzen. Damit die Lachssteaks schön saftig bleiben, nicht bei voller Hitze grillen und eine Grillschale nutzen.

Tipps & Tricks

Das Lachssteak gelingt auch in der Pfanne. Den Lachs dabei von jeder Seite ca. 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür