KIKKOMAN®

Limettenlachs auf Orangen- und Gurkensalat

Gesamtzeit **60 Min.** **30 Min.** Vorbereitungszeit **30 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
2254 kJ / 538 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

4	Lachsfilets (à ca. 150 g)
6 EL	Kikkoman natürlich gebraute Tamari glutenfreie Sojasauce
1	Stängel Zitronengras
	Saft 1 Limette
1 TL	Pflanzenöl
Für den Salat:	
2	Orangen
1	Salatgurke
1 Bund	Brunnenkresse
4 EL	Pflanzenöl
2 EL	Reisessig
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Tamari glutenfreie Sojasauce
	frisch gemahlener Pfeffer
	Zucker

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für die Lachsfilets die Tamari glutenfreie Sojasauce mit dem leicht angedrückten Stängel Zitronengras, Limettensaft und Öl vermischen. Lachsfilets waschen, trocken tupfen, mit der Marinade bestreichen und abgedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Schritt 2

Für den Salat Orangen schälen und die Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Gurke schälen und der Länge nach mit einem Sparschäler in lange Streifen schneiden. Brunnenkresse waschen, putzen und Blättchen abzupfen. Öl, Essig und Sojasauce verrühren und mit Pfeffer und Zucker würzen.

Schritt 3

Lachsfilets in einer beschichteten Pfanne anbraten und unter gelegentlichem Wenden und Zugabe der restlichen Marinade ca. 5-10 Minuten braten. Salatzutaten auf Teller anrichten, mit dem Dressing beträufeln, Lachs anlegen und servieren.