

# Marinierter gegrillter Lachs

Gesamtzeit **60 Min.** 60 Min. Vorbereitungszeit

## ZUTATEN

4 Portion(en)

- 800 g** Lachsfilet mit Haut
- 1** Orange
- 4 EL** Olivenöl
- 2 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
- 4** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack Mischung aus frischen Kräutern Ihrer Wahl: Koriander, Petersilie, Minze

### Gegrilltes Gemüse:

- 200 g** Kirschtomaten
- 200 g** gelbe Zucchini
- 100 g** rote Zwiebeln
- 7** Waldpilze oder Champignons Schwarzer Pfeffer
- 3 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
- 3 EL** Olivenöl
- 4 TL** getrockneter Oregano

### Gegrillte Wassermelone:

- 4 Scheiben** Wassermelone Ponzu zum Beträufeln

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Orangenschale auf feiner Reibe abreiben und zur Seite stellen. Orange halbieren und den Saft in eine Schüssel pressen, Kikkoman Sojasauce und Ponzu dazugeben und gut vermengen. Lachs waschen und in 200 g große Stücke schneiden. In die Schüssel mit der Marinade geben (mit der Haut nach oben) und 30 Minuten marinieren lassen.

### Schritt 2

Das Dressing für das Gemüse vorbereiten: Ponzu-Sauce mit Olivenöl, Oregano und Pfeffer verrühren. Kirschtomaten halbieren, Zucchini und Zwiebel in Scheiben schneiden und zusammen mit den Champignons auf eine Grillschale legen. Das Ganze mit Dressing beträufeln und von beiden Seiten einige Minuten lang grillen. Wassermelonenscheiben direkt auf dem Rost grillen und mit Ponzu-Sauce beträufeln.

### Schritt 3

Den Lachs aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Auf den Grill legen (mit der Haut nach unten) und knusprig grillen, dann wenden und auf der anderen Seite 2-3 Minuten grillen. Mit gegrilltem Gemüse und Wassermelone servieren.