

# Koreanischer Lachs in Sesam-Tempura

Gesamtzeit **270 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit **240 Min.** Marinierdauer

## ZUTATEN

2 Portion(en)

<b>350 g</b>	Lachsfilet, ohne Haut und ohne Gräten
<b>7 EL</b>	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art</u>
<b>300 g</b>	Broccoli
<b>150 g</b>	Tempura-Teigmischung (= 1 Beutel)
<b>2 EL</b>	Sesam
<b>1 Prise</b>	Chiliflocken
<b>0.5 TL</b>	Koriander, gemahlen
<b>1 l</b>	Pflanzenöl zum Frittieren
<b>1</b>	Limette, geachtelt
	Einige Korianderblättchen

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**350 g** Lachsfilet, ohne Haut und ohne Gräten - **3 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art

Lachsfilet erst in 1½ cm dicke Scheiben, dann in Streifen schneiden. Filetstreifen mit Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Korean Style 4 Stunden im Kühlschrank marinieren.

### Schritt 2

**300 g** Broccoli - **150 g** Tempura-Teigmischung (= 1 Beutel) - **2 EL** Sesam - **1 Prise** Chiliflocken - **0.5 TL** Koriander, gemahlen

Broccoli in Röschen teilen, dicke Stiele schälen und in Scheiben schneiden. Tempura-Teigmischung mit Sesam, Chiliflocken, Koriander und eiskaltem Wasser (Menge entsprechend Packungsanweisung) mit Stäbchen nur grob mischen.

### Schritt 3

**1 l** Pflanzenöl zum Frittieren

Das Öl in einem grossen Wok auf 175 °C erhitzen. Lachsstreifen und Broccoli durch den Tempurateig ziehen und in mehreren Portionen je ca. 2 Minuten knusprig-hellgolden ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Schritt 4

**1** Limette, geachtelt - Einige Korianderblättchen - **4 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce nach koreanischer Art

Tempura mit Limettenstücken und Koriander anrichten, restliche Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Korean Style als Dip servieren.