KIKKOMAN

Marinierter grillierter 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 gebraute Sojasauce
4	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
	Mischung aus frischen Kräutern Ihrer Wahl: Koriander, Petersilie, Minze

Grilliertes Gemüse:

200 g	Cherrytomaten
200 g	gelbe Zucchetti
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

Grillierte 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, Ponzu und Kräutermischung dazugeben und gut vermischen. 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. Cherrytomaten halbieren, Zucchetti 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 grillieren. Wassermelonenscheiben direkt auf dem Rost grillieren 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 grillieren, dann wenden und auf der anderen Seite 2-3 Minuten grillieren. Mit grilliertem Gemüse und Wassermelone servieren.