

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 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

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, 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 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.