

## Asia meets BBQ-Lachs (Anita-Buri-Edition)

Menge: 4 Personen

### Zutaten Lachs:

4	St	Lachs Filets à ca. 140g
Marinade :		
1	Essl	Brauner Rohrzucker/Ersatzweise Honig
2	Essl	Ketchup
1	Essl	weisser Balsamico
1	Essl	Indonesische Sojasauce
1	Essl	Sweet & Sour Sour Sauce
1	St	Limone Abrieb
1	St	Knoblauch
		Sesamöl
		Salz, Pfeffer, Curry, Chili

### Zubereitung Lachs:

Fischfilets waschen und trocken tupfen. Zucker, Ketchup, Balsamico, Honig, Sojasauce und Sweet & Sour Sauce in eine Rührschüssel geben. Limonen-Zeste dazu reiben, Knoblauch fein reiben, Salz, Pfeffer, Curry, Chili und Sesamöl zugeben. Alles mischen und den Lachs darin mind. 30 min. marinieren. Fischfilets auf das Backpapier legen und das Blech für ca. 6 bis 8 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen geben.

### Zutaten Gemüse-Nudeln:

150	g	Saisongemüse nach Gusto, wie zum Beispiel:
1	St	<i>Pack Choi</i>
½	Bu	<i>Frühlingszwiebeln</i>
20	g	<i>kleine Karotte</i>
4	St	<i>Spargel</i>
20	g	<i>Stangensellerie</i>
20	St	<i>Kefen</i>
20	g	<i>Blattspinat</i>
50	g	Saisonpilze
1	St	kleine rote Zwiebel
		Sesamöl
10	g	fruchtige Currymischung
		Salz, Pfeffer, Chili
50	ml	Weisswein
125	ml	Kokosmilch
1	Teel	eingelegter Ingwer – Sushi Ingwer im Glas eingelegt
1	Teel	Koriandergrün gehackt
150	g	Penne oder Pasta nach Wahl in Salzwasser mit Biss gekocht

### Zubereitung Gemüse-Nudeln:

Sesamöl in einer Pfanne oder einem Wok erhitzen. Knoblauch fein reiben und anrösten, Zwiebeln, sowie alle Gemüsesorten zugeben. Zusammen mit den Pilzen kurz und bei grosser Hitze anbraten. Würzen mit Salz, Pfeffer, Curry und Chili. Mit Weisswein ablöschen. Kokosmilch zugeben und ca. 2-3 min. zusammen mit der vorgekochten Pasta cremig köcheln lassen. Vom Herd nehmen, feingehackten Ingwer und Koriander zugeben. Mit Pasta mischen.