

Lachs in Korianderbrösel mit Asiatischem Nudelsalat

Kategorien: Fisch, Lachs, Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

LACHS IN KORIANDERBROESEL

400	Gramm	Lachsfilet; ohne Haut und Gräten
1/2		Zitrone; den Saft Salz und Pfeffer
150	Gramm	Toastbrot, ohne Rinde Fein gerieben
1/2	Bund	Koriander, fein geschnitten
1	Teel.	Korianderbeeren, gemahlen
50	Gramm	Butterschmalz

ASIATISCHER NUDELSALAT

40	Gramm	Paprikarauten, gruen
40	Gramm	Paprikarauten, gelb
40	Gramm	Paprikarauten, rot
30	Gramm	Chinesische Pilze; in kaltem Wasser eingeweicht
200	Gramm	Feine Nudeln, gekocht
50	Gramm	Chinakohlrauten
1	Essl.	Sojasauce
2	Essl.	Oystersauce
2	Essl.	Sweet Chili Sauce
4	Essl.	Sesamoel
2	Teel.	Currypulver
1	Teel.	Kurkuma
1		Knoblauchzehe; durchgepresst Chili a.d. Muehle Salz
1	Essl.	Korianderkraut; fein Geschnitten
1	Essl.	Schwarzer Sesam; geroestet
1	Essl.	Weisser Sesam; geroestet

Anleitung:

: LACHS IN KORIANDERBROESEL

Das Lachsfilet in vier gleichmaessige Tranchen schneiden, mit dem Zitronensaft betraeufeln und mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Das geriebene Toastbrot mit dem frischen, feingeschnittenen Koriander und den gemahlenden Korianderbeeren vermischen.

Den Lachs in den Korianderbroeseln rundherum waelzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Lachs darin goldbraun ausbraten.

: ASIATISCHER NUDELSALAT

Paprikarauten, chin. Pilze, feine Nudeln und Chinakohlrauten vermischen. Den Salat mit Sojasauce, Oystersauce, Sweet Chili Sauce und Sesamoel marinieren.

Wuerzig abschmecken mit Curry, Kurkuma, Knoblauch, Chili und Salz. Zum Schluss Korianderkraut dazugeben. Mit geroestetem schwarzen und weissem Sesam bestreuen.