

Lachs mit Garnelen vom Teppanyaki Grill

(alternativ jeder andere Tischgrill)

Zutaten für 4 Portionen

4 Stück Lachstranchen

1 Beutel Garnelen

(Größe und Sortierung nach persönlichem Geschmack)

1 kleine Zucchini

16 Stück Cherry Tomaten

Zutaten für die Teriyaki Soße

1 Knoblauchzehe

1 Stück Ingwer (gleiche Größe wie Knoblauchzehe)

1 EL Rapsöl

1 EL Sesamöl

50 g brauner Zucker

150 ml Sojasoße

150 ml Mirin (süßer japanischer Reiswein)

50 ml Sake

Merin und Sake lässt sich durch die gleiche Menge roter Traubensaft ersetzen

Zubereitung

Lachs und Garnelen über Nacht auftauen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Die Zucchini und Tomaten waschen und Zucchini in Scheiben schneiden. Anschließend Garnelen mit Zucchini und den Tomaten abwechselnd auf Spieße geben.

Zubereitung

Für die Soße:

Die ganze Knoblauchzehe und ein etwa ebenso großes Stück Ingwer schälen.

Speiseöl sowie Sesamöl in einen Topf geben, Ingwer und Knoblauch leicht andünsten.

Zucker hinzugeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen.

Mirin, Sojasoße und Sake hinzugeben.

Soße bei mittlerer Hitze auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Dabei regelmäßig umrühren, um die karamellisierten Zuckerstückchen aufzulösen.

Ingwerstück und Knoblauchzehe aus der Sauce entfernen.

Jetzt den Fisch und die Garnelen auf den Teriyaki-Grill geben und garen. Beilagen nach persönlichem Geschmack dazu servieren.

Guten Appetit!