

Lachs mit China-Nudeln, Zucchini und Koriander *Das gibt's im allerbesten China-Restaurant nicht!*

La Mise en Place:

1 Zucchini, 1 Bund Koriander, 2 Zweiglein Minze, 200 g Lachs, Pfeffermühle, 180 g China-Nudeln, Saft von 1 Lime, 2 EL Sojasosse, 2 EL Sesamöl, einige Tropfen Tabasco, Maiskeimöl

Die Vorbereitung:

Den Zucchini in Julienne schneiden. Koriander und Minze hacken. Den Lachs in breite Streifen schneiden und mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

Die China-Nudeln im sprudelnden Wasser al dente kochen, dabei die letzte Minute die Zucchini begeben, abgiessen und kalt spülen. Beides in eine Schüssel geben und mit Koriander, Minze, 2 TL Limesaft, Sojasosse, Sesamöl und Tabasco gut mischen.

In der Bratpfanne Maiskeimöl erhitzen und darin den Lachs knapp auf den Punkt braten. Im Ofen warm stellen.

Allenfalls nochmals wenig Maiskeimöl erhitzen und darin die Nudelmischung vier Minuten braten.

Die Vollendung:

Anrichten und den Lachs obenauf setzen – jetzt schämt sich manch chinesischer Koch zutiefst!

