



Teriyaki-Lachs mit Brokkoli

und knusprigen Röstkartoffeln



30-40min



2 Personen

Wir mögen Teriyakisauce sehr, denn Teriyakisauce bringt mit ihrem süßlich-würzigen Geschmack Asien in Nullkommanix auf den Teller. Zu unserem feinen Lachs ist sie eine wundervolle Ergänzung und auch der Brokkoli darf mal dran schnuppern. Als nahrhaft-leckere Begleitung gibt es (zugegebenermaßen nicht ganz so asiatische) Röstkartoffeln. Wenn das nicht die Dreifaltigkeit des guten Geschmacks ist!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 Brokkoli
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung frischer Lachs, aufgetaut⁴
- 1 Packung Teriyakisauce^{1,6}

Was du zu Hause benötigst

- 2-3EL Weizenmehl¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne mit Deckel

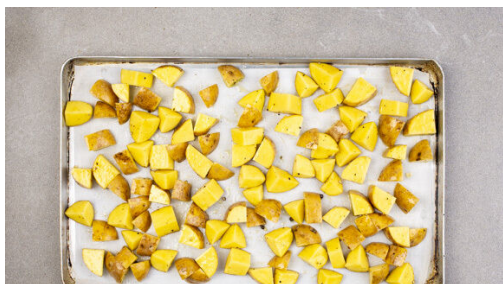
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Sojabohnen (6).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

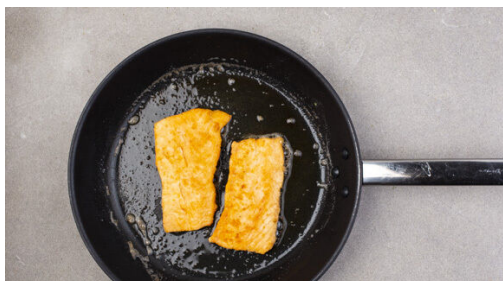
Nährwertangaben pro Portion

Energie 709kcal, Fett 31.3g,
Kohlenhydrate 63.0g, Eiweiß 38.5g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** würfeln und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1-2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Im Ofen in 20-25Min. goldbraun backen, nach der Hälfte der Zeit wenden.



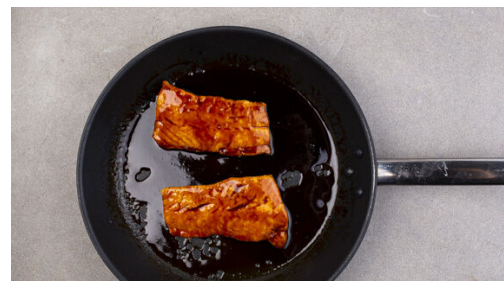
4. Lachs anbraten

Ggf. überschüssiges Mehl abschütteln und den **Lachs auf der Haut** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl oder Butter bei mittlerer Hitze ca. 4Min. kross anbraten, dann wenden und noch mal ca. 2Min. braten, er muss nicht vollständig durchgegart sein. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne nicht auswaschen.



2. Gemüse schneiden

Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, den **Strunk** ggf. schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



5. Lachs verfeinern

Die **Teriyakisauce** und 1-2EL Essig (vorzugsweise Weißwein- oder Reisessig) in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren leicht eindicken lassen. Den **Lachs** mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und die **Teriyaki-Essig-Sauce** darüberträufeln. Den **Lachs** in 1-2Min. fertig garen und **samt Sauce** aus der Pfanne nehmen, die Pfanne nicht auswaschen.



3. Lachs vorbereiten

Den **Fisch** kalt abspülen und trocken tupfen, evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Den **Fisch** mit Salz und Pfeffer würzen und in 2-3EL Mehl wenden.



6. Brokkoli braten

Den **Brokkoli** und den **Knoblauch** in der Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2Min. unter Rühren anbraten, mit 2-3EL Wasser ablöschen und abgedeckt in 3-4Min. bissfest garen. Den **Brokkoli** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den **Röstkartoffeln** zum **Teriyaki-Lachs** servieren.