

Jürgen Kochs Biolachs süßsauer

Jürgen Koch • Laurentius – Restaurant • Hotel • Wein • Marktplatz 5 • 97990 Weikersheim



Besuchen Sie
uns auf der
LivingKitchen
2011,
in Halle 5.2,
Stand A050.

Die Zukunft zieht ein.

SIEMENS

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Biolachs-Tranchen
à 80 g (Zwischen-
gericht) oder 140 g
(Hauptgericht)
- Je 100 g gewürfelt:
Paprika (vorzugsweise gelb),
kleine Gartengurken (geschält
und entkernt),
Tomaten (ebenfalls geschält
und entkernt)
- 2 EL gemischte und
gehackte Garten-
kräuter nach Belieben
- 80 g Sweet Sour Chicken
Sauce
- 1 TL Sojasoße
- 1 TL Olivenöl mit Limone
- 1 Prise Meersalz
- 1 TL Seschuanpfeffer
- 3 Stück Sternanis
- 1 Zimtstange

Zubereitung

- Sweet Sour Chicken Sauce mit Seschuanpfeffer, gemörsertem Sternanis und zerbrochenem Zimtstange vermischen.
 - Lachs-Tranchen in ein Serviergefäß setzen und mit Sojasoße und Meersalz marinieren. Mit der gewürzten Sweet Sour Chicken Sauce überziehen und gewürfelte Gartengemüse sowie gehackte Kräuter großzügig darüberstreuen.
 - Im Dampfer 7 Minuten bei 65 °C garen. Direkt aus dem Dampf servieren.
- Belegempfehlung:**
Basmatireis oder salziges Popcorn.