

Japanischer Lachs

Zutaten

- Lachsfilets
- 2 Zehen Knoblauch
- Ingwer
- 3 EL Sojasauce
- 3 EL Weißwein
- 1 TL Agavensirup

Zubereitung

Ingwer kleinreiben, den Knoblauch schälen und fein pressen. Mit der Sojasauce, dem Weißwein in dem Agavensirup verrühren. Alle Zutaten in einen Gefrierbeutel geben und **mindestens 15 Minuten** ziehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei **220 Grad** Umluft in einer feuerfesten Schale **12 Minuten** garen.

From:

<http://www.fritzwiki.de/> - FritzWiki

Permanent link:

http://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:japanischer_lachs

Last update: **09.12.2024 14:49**

