



| Kerners Köche – Menü am 17.06.2017 |
mit Johann Lafer, Pia-Engel Nixon, Nelson Müller, Sarah Wiener



Vorspeise: Johann Lafer

Teriyaki-Lachs mit pikantem Apfelsalat

Zutaten für vier Personen

- Für den Lachs:** Das Lachsfilet in fingerbreite Stücke schneiden.
600 g Lachsfilet (ohne Haut und Gräten) In einer Pfanne mit Olivenöl bei schwacher Hitze von beiden Seiten langsam braten, etwas gewürfelten Knoblauch und Sojasoße dazugeben.
3 EL gutes Olivenöl Anschließend den Lachs kurz aus der Pfanne nehmen. Teriyaki-Sauce und
helle Sojasoße 1 TL Honig in die Pfanne geben und durchrühren. Den Lachs zurück in die
Knoblauch Pfanne geben und darin wenden.
4-5 EL Teriyaki-Sauce Auf den gebratenen Lachs Pankobrösel und etwas Koriander geben.
1 TL Honig
ggf. Shiso-Kresse als Garnitur
Pankobrösel
Koriander
- Für den Apfelsalat:** Die Äpfel vierteln und entkernen. Danach in feine Spalten schneiden.
2 Äpfel Je nach Belieben können die Äpfel in sehr feine Scheiben gerieben
2 kleine rote Zwiebeln werden.
Die roten Zwiebeln schälen und der Länge nach halbieren. Ebenfalls in
feine Streifen schneiden.
- Für die Marinade:** Den Ingwer, die Chili, den Knoblauch und die Korianderblätter ganz fein
hacken. Zusammen mit der Sojasoße, dem Honig, dem Abrieb und dem
½ EL Ingwer Saft der Limone, dem Apfelessig, dem Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer
½ rote Chilischote (ohne Kerne) Schüssel gut verrühren.
1 Knoblauchzehe
1 Paar Korianderblätter Die Apfelspalten, Zwiebelstreifen und den fein geschnittenen
1 Stange Frühlingslauch in feine Frühlingslauch dazugeben und alles gut vermischen.
Ringe geschnitten Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2 EL helle Sojasoße
½ EL Honig
Abrieb von einer halben Limone Den Salat auf dem Teller anrichten, darauf den Fisch setzen und mit der
Saft von einer halben Limone Soße beträufeln.
2 EL Apfelessig
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer