

Risotto nach japanischer Art mit Teriyaki-Lachs

Zubereitungszeit **45 Minuten**
Kalorien pro Portion **651**



Zutaten für 4 Personen

320 g Reis
100 g Chinakohl
8 Kirschtomaten
100 g Zwiebeln
Öl
280 g Lachsfilet
40 g Maiskörner
600 ml Dashi Brühe
4 Eier
2 Stangen Koriander

Für die Würzmischung:

100 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
15 ml Sake
20 g Zucker

Zubereitung:

1. Reis kochen und anschließend warm halten.
2. Danach den Chinakohl in Streifen schneiden. Die Kirschtomaten halbieren, auf einem Blech verteilen und im Salamander (oder alternativ für ca. 1 Std im Ofen auf 70-80° Grad) trocken lassen.
3. Die Zwiebeln fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln langsam anschwitzen, bis sie eine braune Farbe annehmen.
4. Anschließend alle Zutaten für die Würzmischung in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Dann abkühlen lassen. Den Lachs in Würfel schneiden und zusammen mit ca. 35 ml der Würzmischung in einen kleinen Beutel geben und circa 20 Minuten marinieren.
5. Danach den Lachs aus dem Beutel nehmen und von allen Seiten grillen.
6. In einem Topf Öl erhitzen und den Chinakohl anschwitzen. Maiskörner, Dashi-Brühe sowie die Würzmischung zugeben und zum Kochen bringen.
7. Anschließend verrührte Eier sowie Reis zugeben und nochmal zum Kochen bringen.

8. Das Risotto auf einen Pastateller geben und darauf den gegrillten Lachs legen. Mit Kirschtomaten und grob gehacktem Koriander dekorieren. Nach Belieben mit natürlich gebrauter Sojasauce verfeinern.

Guten Appetit!