

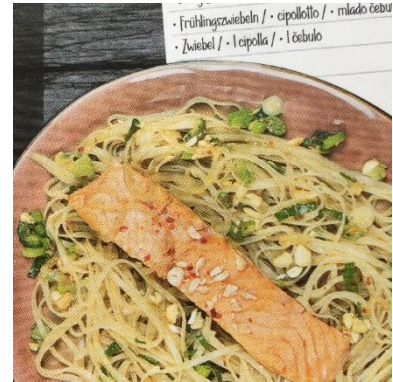


Lachs auf Reisnudeln

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

200g Reisnudeln
50g Würzsauce
40g Cashewkernen
20g Honig
10g Soja Sauce
3g getrocknete Chili
300g Lachs
1 Zwiebel
1 Bund Frühlingszwiebeln



Und so wir's gemacht

Zwiebel und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Backofen auf 150°C vorheizen

Cashewkernen 10 Min rösten bis sie goldbraun sind und anschliessend grob hacken
4 dl Wasser zusammen mit den Zwiebelringen, dem Chili, dem Honig und jeweils 2/3 der Soja- und Würzsauce im Topf erhitzen (nicht kochen) und ½ TL Salz dazugeben

Danach den Lachs im Sud für 7 Min. ziehen lassen

Den vorgegarten Lachs mit 2 EL Sud in eine ofenfeste Formgeben und im vorgeheizten Ofen (150°C) weitere 6 Min fertig garen

Die Reisnudeln in den verbleibenden Sud geben, aufkochen und für 3 Min bei niedriger Hitze garkochen

Die Flüssigkeit abgiessen und die restliche Soja- und Würzsauce, sowie 2/3 der Cashewkernen mit den Frühlingszwiebeln in einen Wok geben und mischen

Den Fisch auf den Nudeln anrichten und die restlichen Cashewkernen auf dem Lachs verteilen

Meine Notizen: