

# 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:

<https://wiki.fritzcloud.net/> - FritzWiki

Permanent link:

[https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:japanischer\\_lachs](https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:japanischer_lachs)

Last update: **09.12.2024 14:49**

