

Lachs in süß-salziger Marinade und Mandeln

Zubereitungszeit **ca. 90 - 130 Minuten**



Zutaten für 4 Personen

700 g Lachsfilet
9 TL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
4 TL Limettensaft
4 TL Honig

Zusätzlich:

Öle zum Frittieren

Semmelbrösel:

1 Ei
Weizenmehl
80 g Mandelblättchen

ZUBEREITUNG:

Limettensaft, Sojasauce und Honig in einer Schüssel vermengen. Gründlich mischen. Die Lachsfilets in die Marinade geben. Für etwa 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit 3 tiefe Teller für die Panade vorbereiten. In den ersten Teller Mehl geben, in den nächsten das verquirlte Ei und in den letzten die fein zerstoßenen Mandelblättchen.

Die marinierten Lachsfilets in Mehl, dann in das verquirlte Ei und zuletzt in die Mandelblättchen tauchen. In einer heißen Pfanne in Olivenöl von beiden Seiten anbraten.