

Teriyaki-Lachs mit in Ponzu-Sauce marinierten Frühlingszwiebeln



Zubereitungszeit **50 Min.**

Zutaten für 4 Personen

Für den Lachs:

400 g Lachsfilet
50 ml Kikkoman Teriyaki Marinade
4 Holzspieße

Für die Frühlingszwiebeln:

2 Bund Frühlingszwiebeln
1 EL Kikkoman Ponzu Sojasauce Citrus
1 EL Reisessig
25 ml geschmacksneutrales Öl
Salz
gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Wasabi-Mayonnaise:

125 g Mayonnaise
1 EL Wasabipaste
2 TL Kikkoman Ponzu Sojasauce Citrus

Zubereitung:

1. Lachsfilets in große Würfel schneiden und mit Teriyaki Marinade bedecken. Im Kühlschrank abgedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Nach dem Marinieren Lachswürfel auf Spieße reihen.
2. Lauchzwiebeln putzen und in dünne, lange Streifen schneiden. Kikkoman Ponzu Sojasauce Citrus, Reisessig und Öl zu einer Marinade verrühren und mit den Frühlingszwiebeln mischen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.
3. Mayonnaise mit Wasabi glatt rühren und nach Wunsch mit Kikkoman Ponzu Sojasauce Citrus abschmecken.
4. Die Lachsspieße auf den heißen Grill legen und ca. 1-2 Minuten von allen Seiten grillen. Die Spieße mit den in Ponzu-Sauce marinierten Frühlingszwiebeln, Wasabi-Mayo und frischem Brot servieren.

Guten Appetit!