



*Gegrillter Miso-Lachs*



the Smart Oven™ Air Fryer  
mit Element iQ™-System

**Sage**

# Gegrillter Miso-Lachs



Vorbereitung: 10 Minuten / Kochdauer: 12 Minuten / Ruhezeit: 24–48 Stunden



Für 6 Personen



the Smart Oven™ Air Fryer

## Für die Marinade

120 ml weiße Mispaste  
60 ml Mirin (Reiswein)  
60 ml Sake  
2 Esslöffel Zucker  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
2 cm Ingwer, geschält und gehackt

## Für den Lachs

4 Lachsfilets à 170 g, jedes 2,5 cm dick  
2 Esslöffel Zitronen- oder Limettensaft  
1 Frühlingszwiebel, fein geschnitten (Garnitur)  
1 Esslöffel Meersalz  
2 Brokkoli

1. Zutaten für die Sauce in einer mittelgroßen Schüssel vermengen und gut umrühren. Lachsfilets in einen großen Gefrierbeutel mit Reißverschluss legen und Marinade hinzufügen. Für mindestens 24 und maximal 48 Stunden im Kühlschrank lagern und gelegentlich wenden, um die Marinade gleichmäßig zu verteilen.
2. Drahtgitterrost auf der mittleren Schiene platzieren. Ofen vorheizen. BACKEN/SUPERKONVEKTION/200 °C/6 Minuten auswählen und Start-Taste drücken.
3. Grillrost in der Bratpfanne platzieren. Lachsfilets aus der Marinade entnehmen und überschüssige Marinade abtropfen lassen. Marinade in einem kleinen Topf beiseite stellen.
4. Lachsfilets auf dem in die Grillpfanne eingesetzten Grillrost im vorgeheizten Ofen platzieren.
5. Marinade in der Zwischenzeit unter ständigem Umrühren auf mittlerer Hitze für 2–3 Minuten zum Kochen bringen. Kochtopf von der Herdplatte nehmen, Zitronen- oder Limettensaft hinzufügen und verrühren. Beiseite stellen.
6. Lachsfilets nach Ende des Backvorgangs im Ofen lassen, GRILLEN/HOCH/4 Minuten auswählen und Start-Taste drücken.
7. Einen großen Topf mit Wasser füllen, bei hoher Hitze auf dem Ofen platzieren und Wasser zum Kochen bringen.
8. Sobald das Wasser kocht, Brokkoli und Salz hinzufügen und 2–3 Minuten köcheln lassen, bis der Brokkoli bissfest ist. Brokkoli abseihen.
9. Fertig zubereitete Lachsfilets mit gedämpftem Brokkoli servieren. Mit Frühlingszwiebeln garnieren und zusammen mit Miso-Marinade servieren.