


**AdHoc**<sup>®</sup>

Produkte für die Zeit gemacht

# LACHSFILET IN FRISCHER LIMETTEN- CHILI-MARINADE



Chilischneider  
PEPE



# LACHSFILET IN FRISCHER LIMETTEN- CHILI-MARINADE

## ZUTATEN für 4 Portionen

- 4 . . . . . Lachsfilets mit Haut, ca. 125 g
- 1 . . . . . Knoblauchzehe
- 1 . . . . . Bio-Limette
- 2 EL . . . . . Olivenöl
- . . . . . Bird's Eye Chili, getrocknet
- . . . . . Grobes Meersalz, frisch gemahlen

## ZUBEREITUNG

Knoblauch schälen und grob hacken. Limette waschen, trocknen und dann Schale fein reiben. Anschließend Limettensaft auspressen, mit dem Knoblauch dem Öl und dem im Chilischneider PEPE geschnittenem Bird's Eye Chili verrühren.

Die Lachsfilets mit der Limetten-Chili-Marinade übergießen und zugedeckt für mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Vor dem Anbraten in der Pfanne leicht trocken tupfen. Für die Zubereitung auf dem Grill, leicht trocken tupfen und in eine Grillschale legen. Die Lachsfilets vor dem Servieren mit frisch gemahlenem Meersalz würzen.

Tipp! Dazu schmecken Pestokartoffeln.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min  
Schwierigkeitsgrad: simpel

Guten Appetit!