

Lachs in Zitrusmarinade

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 TL fein abgeriebene Schale von einer Bio-Orange
- 65 ml frisch gepresster Orangensaft
- ½ TL fein abgeriebene Schale von ½ Bio-Limette
- 2 EL frisch gepresster Limettensaft
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL fein gehackter Knoblauch
- 1 TL gemahlene Korinadersamen
- ½ TL fein gehackte Chilisaamen
- ½ TL gemahlener Piment
- ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 4 Lachsfilets
- Olivenöl
- grobes Meersalz

Zubereitung:

Die Zutaten für die Marinade in einer Schüssel vermischen. Die entschuppten, portionierten Lachsfilets mit der Marinade begießen und abgedeckt ca. 3 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Lachsfilet aus der Marinade nehmen, auf die Zedernholzbretter legen, dünn mit Öl bestreichen und leicht salzen. Zuerst direkt und dann indirekt langsam durchziehen lassen.