

Lachsfilets „Henkelmännche“

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Lachsfilets à ca. 150 - 180 g
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 Tl Olivenöl
- Pfeffer
- 1 Glas Weckzeit Chutney Gurke-Chili „Fantasia“

Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Zitrone auspressen. Den Knoblauch fein hacken und mit dem Zitronensaft, dem Zitronenabrieb und dem Olivenöl mischen.

Fügen Sie der Marinade etwas frisch gemahlene Pfeffer hinzu. Die Lachsmedaillons mit der Marinade bestreichen und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Legen Sie die Lachsmedaillons auf die Alufolie und belegen sie diese mit jeweils ca. 2 – 3 Tl Chutney. Die Folie fest verschließen und im Ofen bei ca. 150 Grad ca. 12 Minuten garen.

Guten Appetit!