

Lachsfilet mit Honig und Zitrone

für 4 Personen

Zutaten:

4 Scheiben	Lachsfilet
50 g	Honig
$\frac{1}{2}$	Zitrone für Zitronensaft
1 EL	Essig
2 EL	Öl
	Salz

für die Sauce:

1 Bund	Schnittlauch
150 g	Crème fraîche
1 EL	Honig
$\frac{1}{2}$ EL	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer, Zucker

Honig, Saft einer halben Zitrone, Essig und Öl zu einer Marinade verrühren. Lachsfilets einschneiden, in eine Schüssel legen und mit der Marinade übergießen. 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Für die Sauce den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Crème fraîche mit Honig, Zitronensaft, Salz und Schnittlauch verrühren.

Den Backofengrill aufheizen. Die Lachsfilets auf jeder Seite etwa 10 Minuten im Ofen grillen. Den Fisch anschließend salzen.

Die gegrillten Lachsscheiben zusammen mit der Honigsauce servieren.

Beilagen: Salzkartoffeln und Gurkensalat

Tip: Statt Schmetterlings-Lachsfilets können auch 1–2 cm dicke Lachs-Scheiben verwendet werden. Die Grillzeit erhöht sich dann allerdings um 1–2 Minuten.