

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Gegrilltes Lachsfilet mit Rosmarin

Zubereitungszeit: 1 h 10 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 1 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gegrilltes Lachsfilet mit Rosmarin

Gegrilltes Lachsfilet mit Rosmarin

Lachsfilet

Zitrone

Rosmarin

Knoblauchzehe

Olivenöl

Salz und Pfeffer

Gegrilltes Lachsfilet mit Rosmarin

1. Waschen Sie die Lachsfilets, trocknen Sie diese mit Küchenpapier gut ab und reiben Sie sie anschließend mit frischen Zitronensaft ein.
2. Lassen Sie die Filets mindestens eine Stunde im Saft ziehen, so dass sich das Aroma der Zitrone bestmöglich mit dem Lachs verbinden kann.
3. In der Zwischenzeit hacken Sie frischen Rosmarin in kleine Zweige und zerkleinern ein paar geschälte

Knoblauchzehen.

4. Zu guter Letzt die Lachsfilets mit Olivenöl bepinseln und mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

5. Für eine zusätzliche mediterrane Note empfehlen wir statt herkömmlichem Salz, Zitronen- oder Orangensalz zu verwenden.

6. Die Lachsfilets mit dem Knoblauch und dem frischen Rosmarin bestreuen und beidseitig für ca. 5 Minuten auf einer Alufolie grillen (Grillzeit variiert nach Dicke der Filets).

Tipp: Dazu passt ein eiskalter [Bio Grauburgunder von Karl May](#).