

## Gegrillter Lachs mit Tomaten-Avocado-Salsa

### Für 2 Personen:

|                                    |                     |                        |
|------------------------------------|---------------------|------------------------|
| 450 g Lachs                        | 60 ml Olivenöl      | Saft von einer Limette |
| 60 ml Orangensaft, frisch gepresst | 3 Knoblauchzehen    | 2 Lauchzwiebeln        |
| 1 TL Cumin (Kreuzkümmel)           | 1 TL Cayennepfeffer | 1 TL Salz              |
| 1 TL Pfeffer                       | 1 TL Butter         |                        |

### Für die Salsa:

|                               |                     |                    |
|-------------------------------|---------------------|--------------------|
| 400 g Cherrytomaten, halbiert | 2 Avocados, gehackt | Saft von 1 Limette |
| 15 g Koriander, gehackt       | Pfeffer, Meersalz   |                    |

Lachs in eine quadratische Form legen. In einem hohen Gefäß Olivenöl, Limettensaft, Orangensaft, Knoblauch, Lauchzwiebeln, Cumin, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer zu einer sämigen Marinade mixen.

Marinade über den Lachs geben und mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

Grill erhitzen und Lachs von jeder Seite circa 3 - 4 Minuten, je nach Dicke des Fisches, anbraten. Mit der Hautseite beginnen. Zum Schluss Butter auf den Lachs geben und schmelzen lassen.

Für die Salsa in einer Schüssel Tomaten, Avocados, Limettensaft, Koriander, Salz und Pfeffer vermischen. Warmen Lachs mit der Salsa servieren.

NN am 09. Oktober 2021