

Lachs mit Pfeffermarinade

Für 4 Portionen

0,5 Bd. Dill	1,2 kg Lachs am Stück	1 Zitrone
1 TL Honig	1 EL Pfeffer (bunt)	0,5 TL Salz

Den Lachs unter kaltem Wasser abspülen, abtrocknen und mit der Hautseite auf ein Backblech legen. Die Zitrone mit der Zestenreibe abreiben und auspressen. Den Saft sowie die Schale mit dem Honig, dem bunten Pfeffer, dem geschnittenen Dill und dem Salz verrühren.

Die Marinade auf dem Lachs verteilen und für 2 Stunden marinieren lassen.

Den Backofen auf 190°C Ober/-Unterhitze vorheizen. Den marinierten Lachs hineingeben und für etwa 40 Minuten backen, bis dieser gar ist.

Mit Baguette oder Pellkartoffeln servieren.

NN am 18. Dezember 2025