

## Lachs-Filet vom heißen Teller

### Für 2 Personen:

2 EL Butter	1 Msp. Gewürzsalz	240 g Lachsfilet ohne Haut
1 Msp. Pfeffermix	1 Zitrone	2 EL Sojasauce
1/2 Bund Schnittlauch		

Backofen auf 90 °C Umluft vorheizen.

Zwei Teller mit hohem Rand mit Butter bestreichen und etwas Gewürzsalz darauf verteilen. Lachsfilet in dünne Scheiben schneiden und jeweils reihenförmig auf den gebutterten Tellern anrichten. Lachsscheiben mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen, Zitronenabrieb darüberreiben und mit Zitronensaft beträufeln. Kleine Butterflöckchen gleichmäßig auf den Lachsscheiben verteilen und zum Schluss Sojasauce darüberträufeln.

Teller mit jeweils zwei Lagen Frischhaltefolie abdecken und die Frischhaltefolie glattziehen. Die abgedeckten Teller in den heißen Ofen stellen und den Lachs darin ca. 13 Minuten garen.

In der Zwischenzeit Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Teller aus dem Ofen nehmen und die Frischhaltefolie entfernen. Lachs mit dem Schnittlauch garnieren.

Steffen Henssler am 06. April 2023