

Lachs mit Chili-Honig-Marinade

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 30 Min.

<i>Zitrone</i>	<i>½</i>	<i>Backofen auf 225°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Von einer Schale fein abreiben und Zitrone dann auspressen. Den Saft mit und vermengen. Den mit der Hautseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit der Sauce bestreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten garen. fein hacken und auf den fertig gegarten Lachs streuen. Mit Salat kann man so leicht ein sehr gesundes Essen servieren.</i>
<i>Chilisauce, scharf</i>	<i>1 ½ TL</i>	
<i>Honig</i>	<i>1 EL</i>	
<i>Salz, grob</i>		
<i>Lachs</i>	<i>600 g</i>	
<i>Koriander-oder Petersilienblättchen</i>	<i>2 EL</i>	

Der ideale Begleiter

[Schmidt Spätburgunder Rosé / Trocken](#)

