

Lachsfilet mit Kräuterhäubchen

Für 4-6 Portionen:

Zutaten:

4 Lachsfilet (je etwa 150g)
3 EL Sojasauce
1 EL Balsamicoessig
1 Bio-Zitrone
30g flüssig Butter
1 Frühlingszwiebel
1 EL gehackte glatte Petersilie
Etwas frischen Dill
1 Stück rote Chilischote oder Chili aus der Mühle
Fleur de Sel od. grobes Meersalz

Zubereitung:

Sojasauce und Balsamico vermischen und die Lachsfilets darin kurz marinieren.
Auf einen geschlossenen Garbehälter setzen. Zitronenabrieb und einige Spritzer Zitronensaft darüber geben. Die Frühlingszwiebel, Chili und Kräuter fein hacken und ebenfalls auf den Fisch geben. Butterflöckchen darauf verteilen.

Einstellung:

DGC : Combigaren Heißluft plus 90°C 6- 8 Minuten 80% Feuchte
(je kleiner die Lachsstücke, umso kürzere Garzeit wählen!)

Dampfgarer:

Dampfgaren 90°Grad 6-8 Minuten

Den gegarten Fisch mit Meersalz würzen.

Beilage: Baguette oder Focaccia



WARENDORF

VALCUCINE

poggen
pohl

EFRINGEN-KIRCHEN