

Zitronenlachs aus dem Ofen

ZUTATEN

4 Portion(en)

4	Lachsfilets
3 EL	Zitronen- oder Limettensaft
3 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
1 TL	Honig
2 TL	frisch geriebener Ingwer
1 TL	gehackter Knoblauch
1 Prise	schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Alle Zutaten zu einer Marinade vermengen und Lachsfilets im Kühlschrank ca. 30 Minuten darin ziehen lassen.

Schritt 2

Ofen auf 200 °C vorheizen. Den Lachs im Ofen ca. 15 Minuten backen, bis der Fisch zart ist. Während der Backzeit den Fisch mehrmals mit der Marinade bestreichen.

Schritt 3

Mit frischen Kräutern, Zitronen- oder Limettenscheiben und eventuell etwas frischem Chili garnieren. Die Lachsfilets mit Kartoffeln und grünem Salat servieren.