

# Lachs del l a Casa Lachs nach Art des Hauses

Zutaten: (für 4 Personen)

4 Lachssteak (à 200 g) oder  
Lachsfilet

für die Vinaigrette:

Saft von 1 Zitrone

4 cl Olivenöl

für die Dekoration:

Schnittlauch

glatte Petersilie

4 Scheiben Zitrone

50 g Butter



Zubereitung:

Lachsfilets 20 Minuten in der Vinaigrette marinieren lassen. Danach die Butter in eine Grillpfanne hineingeben und die Lachsfilets von beiden Seiten auf mittlerer Temperatur anbraten lassen (ca. 10 Minuten pro Seite).



Danach den Rest der Marinade dazugeben und einige Minuten weiterdünsten lassen und zum Schluss mit Salz abschmecken.

Auf einem flachen Teller servieren und mit Petersilie, Zitronenscheibe und Schnittlauch dekorieren. Die Bratensauce auf dem Fisch verteilen. Dazu passt am besten ein gemischter Salat.

## **Guten Appetit !**

\*\*\*