Rezept

Chermoula mit Ofenlachs

Ein Rezept von Chermoula mit Ofenlachs, am 02.05.2024

Zutaten

1 Bund	Petersilie
1	rote Chilischote
¼	Salzzitrone ohne Fruchtfleisch (siehe Rezept-Tipp unten; ersatzweise abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone)
1 - 2 EL	Zitronensaft
100 ml	Olivenöl
4	Lachsfilet (à 150 g)
1 TL	Butterschmalz
1 Bund	Koriander
1	Knoblauchzehe
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
½ TL	gemahlener Kreuzkümmel
½ TL	gemahlener Koriander
1 - 2 TL	Zucker
	Salz
1 TL	Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Die Petersilie und den Koriander waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und waschen. Den Knoblauch schälen. Chilischote, Knoblauch und die Salzzitrone grob hacken.

2. Die vorbereiteten Zutaten mit Paprikapulver, Kreuzkümmel, Koriander, 1 EL Zitronensaft und 1 TL Zucker im Blitzhacker grob zerkleinern. Nach und nach das Olivenöl dazulaufen lassen und alles zu einer groben Masse verarbeiten. Mit Salz, Zitronensaft und Zucker abschmecken.

3. Backofen auf 220° vorheizen. Lachs waschen und trocken tupfen. Öl mit Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, Fisch darin beidseitig kurz anbraten. Vom Herd nehmen, jede Seite mit je 1 EL Chermoula bestreichen und den Fisch im Backofen (Mitte, Umluft 200°) 6 - 8 Min. fertig garen. Restliches Chermoula dazu reichen.