

Rezept

Der schnellste Lachs der Welt

Ein Rezept von Der schnellste Lachs der Welt, am 19.04.2024

Zutaten

800 g Lachsfilet

Salz

1 Zitrone

5 EL Olivenöl

Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen knallheiß vorheizen – am besten mit Ober- und Unterhitze auf 250 Grad (oder Umluft auf 220).

2. Das Lachsfilet in feine, etwa 1 cm dünne Scheibchen schneiden. Ein Backblech mit 2 EL Olivenöl einpinseln, die Lachsscheiben darauf verteilen – und zwar nebeneinander, nicht übereinander, sonst funktioniert's nicht.

3. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft würzen, restliches Öl darüberträufeln.

4. In den wirklich heißen Backofen schieben (Mitte) und 2-3 Minuten braten. Das war's!