

Rezept

Lachs mit Wasabisauce

Ein Rezept von Lachs mit Wasabisauce, am 07.06.2023

Zutaten

1/2 Bund Schnittlauch	ca. 3 TL Wasabipaste (Asialaden)
1 EL Limettensaft	1 EL Speisestärke
150 g Crème double	Salz
4 Lachsfilets (à ca. 130 g)	1 EL Limettensaft
1 TL Wasabipaste (Asialaden)	4 große Bögen Backpapier oder Alufolie

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Für die Sauce Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Wasabipaste mit Limettensaft, Speisestärke, Crème double und etwas Salz glatt verrühren. Den Schnittlauch unterrühren.
2. Lachsfilets jeweils in die Mitte eines Backpapierbogens legen, mit Limettensaft beträufeln und dünn mit Wasabipaste bestreichen. Gut 1 EL Wasabisauce neben jedes Filet klecksen. Backpapier über den Filets durch Zusammendrehen verschließen. Den Lachs im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 15-20 Min. garen. Lachs und Sauce im Päckchen servieren.