Rezept

Lachs mit Zitrussauce

Ein Rezept von Lachs mit Zitrussauce, am 29.05.2025

Zutaten

- **2** Limetten
- **6 EL** Olivenöl
- weißer Pfeffer
- **8** Stücke Lachsfilet (à 100-150 g; frisch oder TK)
- **3** Orangen, davon 1 unbehandelt
- Salz
- **1** Knoblauchzehe
- **2 Bund** Frühlingszwiebeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Limetten und Orangen heiß abwaschen und abtrocknen. Jeweils etwas Schale abreiben, den Saft auspressen. Beides mit Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen.

2. Die Lachsfilets kalt abwaschen und abtrocknen, in der Zitrusmarinade wenden und zugedeckt mindestens 1 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Einige grüne Zwiebelringe beiseite legen, die restlichen in eine breite gerade Auflaufform geben. Die Lachsfilets nebeneinander darauf legen, die Marinade darüber verteilen.

4. Den Fisch im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 10-15 Min. (je nach Dicke der Filets) garen. Die beiseite gelegten Frühlingszwiebelringe aufstreuen.