

Rezept

## Pulled Salmon

Ein Rezept von Pulled Salmon, am 26.04.2024

### Zutaten

2 EL Öl  
Salz  
2 Knoblauchzehen

1 TL Zitronensaft  
1 TL edelsüßes Paprikapulver  
300 g Lachsfilet mit Haut

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**  
Ca. 400 kcal, 31 g F, 29 g EW, 2 g KH

### Zubereitung

- Den Backofen auf 150° vorheizen. In einer ofenfesten Form für die Marinade das Öl mit dem Zitronensaft, 1 TL Salz und dem Paprikapulver verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen.
- Den Lachs trocken tupfen, in der Marinade wenden und mit der Hautseite nach unten in die Form legen. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. garen. Das Lachsfilet herausnehmen und mit zwei Gabeln in Stücke pflücken, dann mit der Marinade in der Form mischen und sofort servieren.