



# MIT SICHERHEIT MEHR WASSERSPASS!

## LIMETTEN-CHILI-LACHSFILET

Stück: 4

Zubereitung: 25 Min. | Grillieren: 6 Min.

### Zutaten

1 rote Chilischote

1 Knoblauchzehe

1 Bio-Limette

2 EL Olivenöl

500g Lachsfilet mit Haut

½ EL grobes Meersalz

1 Grillschale



### Zubereitung

Chili putzen, längs einritzen, entkernen, waschen und in feine Stücke schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Limette waschen, trocken reiben und Schale fein abraspeln. Die restliche Limette auspressen und alles mit Öl verrühren.

Lachs waschen und trocken tupfen und in 4 Stücke schneiden. Diese in eine Schale legen und die Marinade über dem Fisch verteilen. Zugedeckt mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Nach dem Kühlstellen Lachs aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und auf Grillschalen legen. Auf dem heissen Grill beide Seiten ca. 3 Minuten grillen. Anschliessend mit Meersalz würzen. Dazu schmecken Reis oder Salatvariationen.