

Kategorie: Hauptgang

Zutaten:

200	g	Lachsschnitte, p.P.	Den Honig in einer Pfanne langsam karamellisieren.
1	Stk.	Knoblauchzehe	Die Gewürze und den Knoblauch sehr fein hacken.
		Ingwer	Alle Gewürze nun in den Honig geben und kurz erwärmen.
1	Stk.	Zitronengras	Die Lachsschnitten vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen.
1	Stk.	Chilischote	Den Fisch nun auf die Honig-Gewürzmischung geben und damit einstreichen.
2	EL	Honig	Im Backofen für 12 Min. bei 120° Grad Umluft garen bis sich etwas gestocktes Eiweiß auf dem Fisch bildet.
		Salz, Pfeffer	Warm servieren.