

Zutaten

- 1/4 Seite Lachs
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Zitronen-Olivenöl
- 1 Stiel Dill
- Kochateliers Salz „Manche mögen`s heiss“

Hauptgang

Sanft gegarter Lachs

Entdecken Sie unser Rezept für sanft gegarten Lachs! Einfach zubereiten und genießen. Jetzt bei Kochateliers nachkochen und verwöhnen lassen!

So wird’s gemacht:

1. Lachs von Gräten befreien und von der Haut nehmen. Anschließend in 8 gleichgroße Stücke schneiden und auf ein Backblech legen. Jedes Stück mit Ölen und Salz würzen, Dill darüber zupfen. Im Backofen bei 80 °C Umluft ca. 20 Minuten garen.