



COLUMELLA



SÜSS SCHARFES ZITRONEN- INGWER-LACHSFILET

Die Lachsfilets in Olivenöl mit Salz, schwarzem Pfeffer und den Zitronenscheiben marinieren. Lachs auf der Haut grillen und dabei die Zitronenscheiben oben aufliegen lassen. Wenn der Lachs fast fertig gegart ist, die Zitronenscheiben abnehmen.

4 EL Columella II mit 1/2 TL kleingehackten Dill vermengen und die obere Seite des Lachs damit bestreichen. Den Lachs nochmals für 15 Sekunden auf der „Senfseite“ grillen und anschließend mit den Zitronenscheiben servieren.

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Lachsfilets
- 8 Zitronenscheiben
- ½ TL Dill
- Columella II
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Dazu passt z.B. der Aprikosen-Fenchelsalat mit Columella III.