

Lachs mit marinierten Erdbeeren

Für 4 Personen

4 Lachsfilets	Salz, Pfeffer	300 g Erdbeeren
1 Schalotte	rote Chilischote	1 Bund Basilikum
1 Limette	1 EL Ahornsirup	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Für die Marinade die Schalotte pellen und fein würfeln. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen, einmal der Länge nach halbieren und in feine Streifen schneiden.

Basilikum waschen, trocken schütteln und fein hacken. Einige Blättchen für die Deko zur Seite legen. Die Limette auspressen. Den Saft mit 1 Esslöffel Öl, Chilistreifen, Ahornsirup, Schalottenwürfel, Basilikum, Salz und Pfeffer mischen und abschmecken. Die Erdbeeren damit marinieren.

Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lachsfilets bei mittlerer Hitze 6 bis 8 Minuten von jeder Seite braten, dann in der ausgeschalteten Pfanne garziehen lassen. Die Lachsfilets mit Erdbeeren anrichten.

Dazu schmecken Salzkartoffeln oder Couscous und Blattsalat oder Spargel.

NN am 03. Dezember 2025