

## **Fisch aus der Heißluftfritteuse**

**Für 4 Portionen**

800 g Lachsfilet	1 Zitrone, Abrieb, Saft	1 Knoblauchzehe
2 TL Salz	Pfeffer	1 EL Honig
1 EL Olivenöl		

Für die Marinade die Zitrone waschen, Schale abreiben und den Saft auspressen. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Alle Zutaten gut verrühren, die Lachsstücke damit einreiben und für mindestens 1 Stunde, besser länger, in der Marinade im Kühlschrank ziehen lassen.

Fischstücke bei 200 °C nebeneinander etwa 7-10 Minuten garen (je nach gewünschter Garstufe auch kürzer).

NN am 08. Januar 2026