



Zutaten

1 Dose Pelati, gehackt 280g / 2cm Ingwerwurzel / 2 Knoblauchzehen / 1 rote Zwiebel / 1-2 frische rote Chilischoten (je nach gewünschter Schärfe) / 2 EL Sojasauce / 2 Limetten / 4 Lachsfilets mit Haut, je 180g / Fünf-Gewürze-Pulver (optional)

Zubereitung

Ingwer, Knoblauch und Zwiebel schälen, Chili vom Stiel befreien. Mit der Sojasauce und den Pelati in den Mixer geben. Den Saft der Limetten hineinpressen und die Zutaten fein pürieren. Probieren, ob die Balance zwischen süß und salzig stimmt, dann in eine Form geben, in der der Lachs gerade Platz hat. Den Lachs mit der Haut nach oben in die Sauce legen und die mit einem scharfen Messer die Haut 3-4 längs einschneiden, so werden die Gewürze besser aufgenommen. Olivenöl hineingießen und mit etwas Fünf-Gewürze-Pulver und schwarzem Pfeffer bestreuen und im oberen Teil des Ofens bei 220° 18 Minuten garen. E Guete!

Dazu passt Reis mit saisonalem Gemüse und einem guten Tropfen Weisswein.

Lieblingsrezepte unserer Mitarbeiter David Brönnimann macht Lachsfilet

