

Lachs in der Folie

Der Lachs wird geputzt und von den Flossen befreit. Die Mittelgräte wird herausgenommen und die beiden Hälften werden noch mal halbiert.

Die Portion (ca 120-150g) wird abgemessen und auf Speckscheiben (durchwachsene) gelegt.

Mit Salz und Zitronenpfeffer würzen und etwas Kräuterbutter darauf geben.

Das ganze wird in Alufolie luftdicht eingepackt und in der Pfanne (ohne Fett) oder auf dem Grill gegart.

