

Limettenlachs mit Honig und Chili

Zutaten:

- 4 Scheiben (à 160 g) frischer Lachs ohne Haut
- 5 EL Olivenöl
- 4 Scheiben Limetten
- 2 EL Honig
- ½ rote Chili
- 4 Lorbeerblätter
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

1. Den Fisch unter fließend kaltem Wasser waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen.
2. Die Limette und Chili heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Aus allen Saucenzutaten eine Marinade zubereiten.
4. Lachs mit der Marinade bestreichen. Chilischeiben auf den Lachs legen, anschließend die Lorbeerblätter und zuletzt die Limettenscheiben auf dem Lachs arrangieren.
5. Anschließend den Lachs in den Vakuumbbeutel geben und wie angegeben vakuumieren und garen.
6. Nach dem Garen den Fisch aus dem Beutel entnehmen und auf einem vorgewärmten Teller anrichten.

Einstellungen:

Backofen mit Sous-vide-Funktion:

Rost und Universalpfanne:

- Sous-vide 60°C
- ca. 20 Minuten

Vakuumschublade:

- Vakuumierstufe 2