

Lachsfilet aus dem Ofen mit Zitrone und Basilikum



Zutaten für	6 Portionen	
Lachsfilet (ca. 150 g Stücke)	6 St.	
Bio-Zitronen	1 - 2 St.	
Basilikum	12 Stiele	
Schwarze Pfefferkörner	5 - 6 Teelöffel	
Fleur de Sel	2 EL	
Olivenöl	4 EL	
flüssiger Honig (Orangenhonig)	4 EL	

Basilikum waschen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen.
2/3 mit einem Messer grob zerkleinern.

Die Pfefferkörner grob mahlen.

Lachs auf Backpapier auf einem Backblech auflegen, eventuell Haut nach unten.

Das Salz mit dem Pfeffer mischen und die Lachsstücke damit dick einreiben. Das gehackte Basilikum aufstreuen (legen) und in den vorgeheizten Backofen (150-160 Grad) schieben und 15-20 Minuten garen.

Inzwischen die Zitrone heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Zitronensaft, -schale und das Olivenöl mit dem Honig verrühren.

Die Lachsfilets aus dem Ofen nehmen (Garprobe) und mit dem Honigöl beträufeln, restliches Basilikum darüber geben und noch 8-10 Minuten ziehen lassen, eventuell im ausgeschalteten Backofen.

Danach auf Teller geben, mit etwas frischer Zitronen-Honig-Sauce beträufeln und mit Beilagen anrichten.