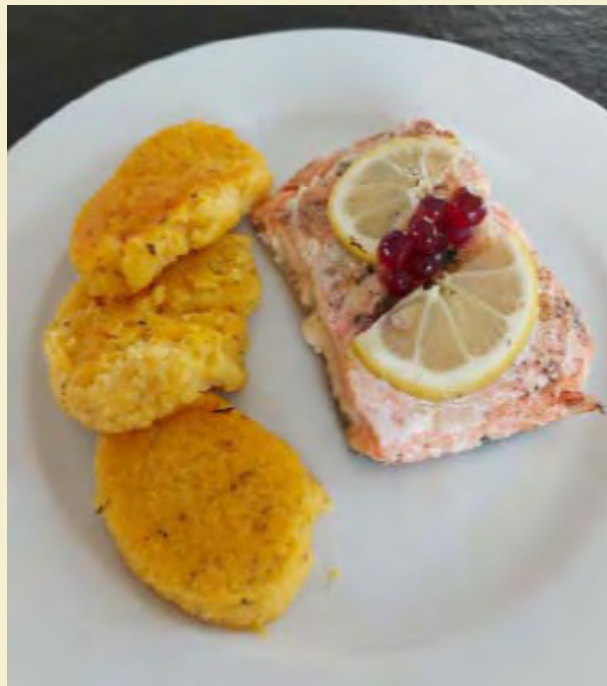




REZEPTE von der **BIENENMANUFAKTUR**

LACHSFILET AUS DEM OFEN

FÜR 4 PERSONEN



Zutaten:

4 Lachsfilets
4 Scheiben von einer Bio-Zitrone
Olivenöl
Salz und Pfeffer
Dill
Backpapier
4 EL Honigperlen Zitrone



Und so gelingt's:

Das Backpapier in Quadrate schneiden, darin werden die Lachsfilets eingewickelt. Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Die Lachsfilets gut abwaschen und abtupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl beträufeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Anschließend die Filets auf jeweils ein Backpapier legen, ein Stückchen Butter und die Zitronenscheibe drauflegen und mit dem Dill bestreuen.

Die Lachsfilets werden nun von allen Seiten mit dem Backpapier eingeschlagen und darauf achten, dass eine Seite unter den Lachs geschoben wird, damit die Garflüssigkeit nicht ausläuft. Für 20 Minuten in den Backofen schieben. Die Filets aus dem Backpapier lösen und auf die Teller verteilen. Mit den Honigperlen garnieren!