

# Kochen auf Norwegisch

Ausgesuchte Rezepte mit Seafood aus Norwegen.





## Gegrillter Lachs in Zitronenöl

### Zutaten für 4 Portionen

600g	Lachsfilet
von 1	Zitronensaft
Zitrone	
4 EL	Öl
2	gehackte Knoblauchzehen
	Thymian und Basilikum

### Schlüsselinformationen

Produkt	Lachs
Art des Gerichts	Hauptgericht
Zubereitungszeit	20 Min
Schwierigkeitsgrad	einfach

### Zubereitung

- Den Zitronensaft mit dem Öl vermischen und mit den Knoblauchzehen, Thymian und Basilikum würzen.
- Das Filet waschen, trocken tupfen und in vier Stücke schneiden.
- Leicht pfeffern und in eine flache Schale legen.
- Die Marinade darüber gießen und abgedeckt für rund 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Die Filetstücke auf geölte Alufolie legen, die Alu-Kanten etwas hochbiegen und dann für 10 Minuten auf den heißen Grill legen.

# Seafood aus Norwegen.

**Aus den frischen, klaren Gewässern des Nordens.**

**Norwegian Seafood Export Council**  
ABC-Straße 19  
20354 Hamburg

Telefon: +49 40 351551  
Telefax: +49 40 22941588  
E-Mail: [norge.de@seafood.no](mailto:norge.de@seafood.no)

[www.norwegenfisch.de](http://www.norwegenfisch.de)

