

# Lachssteak aus der Heißluftfritteuse

Das Lachssteak aus der Heißluftfritteuse ist eine vorzügliche, fettarme Speise. Selbst Kochanfänger haben mit diesem einfachen Rezept keine Probleme.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

1 Stk.	Lachssteak (200-250 g)
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 TL	Olivenöl extra vergine
0.5 TL	<a href="#">Honig</a>
0.5 Stk.	Zitronen
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für das **Lachssteak aus der Heißluftfritteuse** mit Saft der Zitrone, geschälte und gepresster Knoblauchzehe, Honig, Olivenöl und einer Prise Salz eine Marinade rühren.
2. Das Lachssteak gründlich mit der Marinade bestreichen und für 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Den Lachs in den Korb der Heißluftfritteuse geben und zirka 8-10 Minuten bei 200 °C Minuten garen.

### Unsere Empfehlung

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L  
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



## Tipp

Zum Lachssteak aus der Heißluftfritteuse Kartoffeln, Reis oder gebratenes oder gedämpftes Gemüse reichen.