

Lachssteak aus der Heißluftfritteuse

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

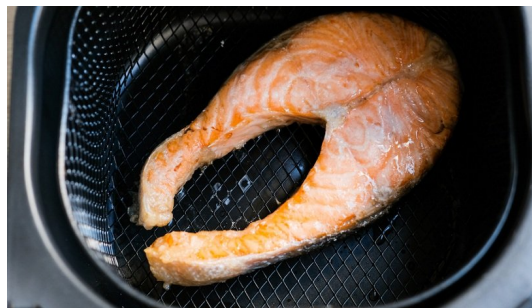
Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Stk.	Lachssteak (200-250 g)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Olivenöl extra vergine
0.5 TL	Honig
0.5 Stk.	Zitronen
1 Prise	Salz

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.