

Mariniertes Lachsfilet aus der Heißluftfritteuse

Das Lachsfilet aus der Heißluftfritteuse mit frischer, Ingwer-Honig-Limetten Marinade ist eine köstliche Rezept-Idee für Fischliebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

4 Stk.	Lachsfilet (mit oder ohne Haut)
40 g	Frischer Ingwer
1 Stk.	Bio-Limette (Schale unbehandelt)
4 EL	Sojasauce
2 EL	Honig
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **marinierte Lachsfilet aus der Heißluftfritteuse** den Ingwer schälen und fein reiben. Limette heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Beides mit Sojasauce, Honig und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Lachsfilets waschen und trocken tupfen. Mit der Hautseite nach oben in die Marinade legen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
2. Heißluftfritteuse auf 160 °C vorheizen. Lachsfilets mit der Hautseite nach unten in den Frittierkorb legen und mit etwas Marinade beträufeln. Etwa 15 Minuten garen, bis der Fisch zart und saftig ist. Sofort anrichten und nach Belieben mit frischen Kräutern und Limetten- oder Zitronenspalten garnieren.

Unsere Empfehlung

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



Tipp

Zum marinierten Lachsfilet aus der Heißluftfritteuse je nach Geschmack passend Reis, Kartoffeln, Püree, Gemüse und Salate reichen.