

Lachsfilet aus Island

Wie wäre es mit einem wohlabgeschmeckten Lachstartare oder einem gegrillten Lachsfilet? Dann greifen Sie zu!

Das Lachsfilet aus Island ist ein echter Klassiker. Das Filet besitzt ein festes und aromatisches Fleisch. Bedingt durch die gleichbleibenden, klimatischen Bedingungen in Island, ist das Lachsfilet von herausragender Qualität.

Rezeptvorschlag:
Sake no Teriyaki (Lachs Teriyaki)

Zutaten für 2 Portionen:
2 x ca. 200g Lachs Filet mit Haut
etwas Pflanzenöl

Zutaten für die Teriyaki-Sauce:
2 EL Sojasauce
2 EL Mirin

Zubereitung:
Pflanzenöl auf der Pfanne mit der mittleren Hitze erhitzen und den Lachs Hautseite unten braten. Nach ca. 3 Minuten wenden und die andere Seite um 2 Minuten braten, dann die Teriyaki-Sauce zum Fisch geben und weitere 1 Minuten karamellisieren lassen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Island
Produktionsmethode	In Aquakultur gewonnen
Lagertemperatur	0-2°C

Inverkehrbringer

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG
454 Tor 26 Flughafen Frankfurt/Main 60549 Frankfurt am Main Deutschland