

# Lachsloin | ca. 600g

Die Zubereitung von Lachsloin kann auf verschiedene Arten erfolgen, je nach Vorliebe und gewünschtem Geschmack.

Hier sind einige beliebte Zubereitungsmethoden:

- **Grillen** - Die ideale Wahl für ein leicht rauchiges Aroma und knusprige Grillstreifen. Einfach den Lachs leicht mit Olivenöl bestreichen und kurz von beiden Seiten grillen.
- **Backen** - Perfekt für eine gleichmäßige Garung im Ofen. Verfeinern Sie den Lachs mit Zitronenscheiben, Kräutern und etwas Butter für ein aromatisches Ergebnis.
- **Dämpfen** - Eine besonders schonende Methode, die den natürlichen Geschmack des Lachses bewahrt. Einfach mit frischen Kräutern und Gewürzen im Dampfgarer oder einem Siebeinsatz zubereiten.
- **In der Pfanne braten und garen** - Sorgt für eine goldbraune, knusprige Kruste und ein zartes Inneres. Tipp: Braten Sie den Lachs erst auf der Hautseite an, um den Geschmack einzuschließen.

Egal für welche Methode du dich entscheidest, achte darauf, den Lachs nicht zu lange zu garen, damit er schön saftig bleibt.

Das Filet wurde aus dem Rücken geschnitten und ist ohne Gräten.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

|                                       |                        |
|---------------------------------------|------------------------|
| Produktionsmethode                    | In Aquakultur gewonnen |
| Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land | Norwegen               |
| Herkunft                              | Norwegen               |
| Lagertemperatur                       | 0-2°C                  |

## Inverkehrbringer

Whitelink Seafoods Ltd.  
Maxwell Place AB43 9SX Fraserburgh United Kingdom