



FLEISCHBOUTIQUE
GEWÖLBKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Lachsfisch Zambarasia

Zutaten (4 Portionen)

*300 g Ikarimi Lachs
Chili, Limettenabrieb, etwas Saft
200 ml Kokoscreme
1 EL Butter Ghee zum Braten*

Zubereitung

*Den Fisch in gleiche Teile portionieren. Chili, Salz, Pfeffer, Abrieb und Saft der Limette mischen.
Den Fisch darin marinieren.*

Bei nicht zu starker Hitze von einer Seite kurz anbraten und dann zügig zum Nachziehen mit der Kokoscreme in den Backofen stellen, bei 120 Grad, ca. 6 Minuten.

Das Ganze erst machen bis die anderen Zutaten zur Vorspeise vorbereitet sind

Abschließend anrichten und servieren.