



FLEISCHBOUTIQUE  
GEWÖLBEKELLER  
HOF DER SINNE  
CATERING  
EVENTS

## Lachsfisch Zambarasia

### **Zutaten (für 4 Portionen)**

300 g Lachs

200 ml Kokoscreme

Chili, Limettenabrieb, etwas Saft

Knoblauch

Afrikanische Gewürze

### **Zubereitung**

Den Fisch in gleiche Teile portionieren, dann mit der Kokoscreme, Chili, Salz, Pfeffer, Abrieb und den Saft der Limette marinieren.

Im Backofen (bei 90°C, ca. 10 Minuten) durchziehen lassen.