

Marinierte Lachsfilets

In Mango-Balsamico Senf und Honig mariniertes Lachsfilet – köstlich gegrillt auf fruchtigem Mango-Fenchel-Salat.

Zutaten
4 Portionen

Lachsfilets
4 Lachsfilets (à 125-150g)
30 g Byodo Mango-Balsamico-Senf
1 EL Byodo Brat-Olive Mediterran
1 TL Honig
0.5 TL Byodo Meersalz
Pfeffer
Mango-Fenchel-Salat
1 Fenchelknolle
1 Bund Radieschen
1 Mango
1 Bund Dill
50 g Byodo Mango-Balsamico-Senf
40 ml Byodo Condimento Bianco
50 ml Byodo Olivenöl nativ extra, aus Italien
1 TL brauner Rohrzucker

Zubereitung

Zubereitung Mango-Fenchel-Salat

Fenchel waschen, putzen und den Strunk entfernen. In feine Streifen schneiden oder hobeln. Radieschen ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Mango schälen und in Stücke schneiden. Dill hacken.
Für die Vinaigrette Senf, Essig, Olivenöl und Rohrzucker aufschlagen, über den Fenchelsalat geben und gut vermengen.

Zubereitung Lachsfilets

Lachsfilets waschen und trocken tupfen. Die Zutaten für die Marinade verrühren und den Lachs damit bestreichen. Abgedeckt im Kühlschrank 30 Minuten marinieren lassen.
Den Grill anheizen und den Rost mit etwas Bratöl bestreichen. Die Lachsfilets von beiden Seiten für insgesamt etwa 10-12 Minuten grillen, dabei einmal wenden.
Fertig gegrillte Lachsfilets zusammen mit dem Mango-Fenchel-Salat servieren und genießen.