KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

CHIPOTLE-LACHS MIT KORIANDER-MINZ-JOGHURT

HAUPTZUTAT
Fisch

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 1 Stunde

PORTIONEN
4

ZUTATEN

Für Das Chipotle-Gewürz:

- 1 EL geräucherte Chiliflocken
- 1 EL getrockneter Oregano
- 1 EL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL Salz
- 1 TL Cayennepfeffer

Für den Lachs:

- 800 g frische Lachsfilets (4 Filets)
- Olivenöl, zum Bestreichen
- Salz zum Würzen

Für das Koriander-Minz-Joghurt:

- 30 g Minze
- 30 g Koriander
- 250 ml Joghurt (3,5% Fett)
- Saft einer halben Limette
- Meersalz, nach Geschmack

Zum Servieren:

- 200 g Tomaten
- Gegrillte Limettenscheiben

ZUBEREITUNG

1. Für das Chipotle-Gewürz alle Gewürze gut miteinander vermischen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.
2. Für das Korinader-Minz-Joghurt die Minze und den Koriander fein hacken und mit dem Joghurt vermengen. Nach Belieben mit Zitronensaft und Meersalz abschmecken.
3. Zunächst einen Spritzer Olivenöl in einer rechteckigen Grillplatte aus Aluminium-Antihaft von Le Creuset mittlere bis hohe Temperatur erhitzen.
4. Die Lachsfilets mit Meersalz würzen und mit ein wenig Olivenöl einpinseln. Dann mit der Hautseite nach unten etwa 5 Minuten in der Pfanne braten, bis sich die Haut von der Pfanne löst und knusprig ist.
5. Die Lachsfilets wenden und mit etwas Chipotle-Gewürz bestreuen und mit mehr Olivenöl bestreichen Die Hitzezufuhr ausschalten, damit die Resthitze der Pfanne den Lachs in etwa 3 Minuten durchgaren kann.
6. Die Filets aus der Pfanne nehmen und mit gegrillten Limettenschreiben, frischen Tomaten und Koriander-Minz-Joghurt servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset; www.lecreuset.com