

## Gratinierter Lachs - überraschend lecker

Für 4 Portionen - Vorspeise

Siemens HB 78 GB 570 C

- 1 Lachs wie dünnes Carpaccio aufschneiden und auf hitzefeste Teller verteilen.
- 2 Sahne, Olivenöl und den gezupften Majoran mit Salz und frisch gemahlene Pfeffer gut verrühren und mit Limonensaft abschmecken. ( sollte gut salzig sein )
- 3 Die Marinade gleichmässig auf den Lachs verteilen und Teller kaltstellen.  
Kann sehr gut auch ein paar Stunden im Kühlschrank auf seinen Einsatz warten
- 4 Grill anheizen und in der mittleren Schiene max. 2 Minuten gratinieren.  
Beim Rausholen aufpassen >> extrem heiss. ( auch den Gästen sagen )
- 5 Eignet sich hervorragend als schneller Zwischengang. Die Sousse mit dem Weissbrot auftunken und dann den Teller ablecken. ( Gedanklich wenigstens )

### Zutaten:

200 g frischer Lachs  
  
50 ml Sahne  
20 ml feines Olivenöl  
  
frischer Majoran  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
  
Limonen  
  
Weissbrotstange