

*Lachs mit einer Lauchmarinade
Äusserst erfrischend und schmackhaft!*

1 Lauchstängel in Julienne schneiden. **3 Limes** auspressen und mit **1 Knoblauchzehe**, fein gehackt, **1 EL Oregano**, **Muskat**, **Pfeffer aus der Mühle** und **2 EL Olivenöl** verrühren. **300 g Lachsfilet / Tunfisch** in die Marinade legen und mindestens drei Stunden ziehen lassen.

Die Fischtranchen auf ein Stück Alu setzen und den Lauch mit der Marinade darauf verteilen.

Bei mittlerer Hitze während 20 Minuten grillieren und erst auf dem Teller auspacken. Naturreis passt hervorragend dazu.

