

## *Orientalisch gewürzter Lachs* *1001 Aromaträume!*

**2 Knoblauchzehen** schiebeln und **1 Bund Koriander** grob hacken. Mit **3 EL Olivenöl**, **1 EL Zitronensaft**, **Koriander**, **Zimt**, **Kardamom**, **Ingwer** und **Pfeffer aus der Mühle** im Mixer zu einer sämigen Marinade verarbeiten. **300 g Lachsfilet** mit der Marinade bestreichen und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Bei rund 200° während 10 Minuten grillieren, dabei einmal wenden.

