

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Daniel Scherrer



Geflämmter Lachs

Koch: Wolfgang Mahn

Zutaten

- Lachsforelle
- Salz, Pfeffer
- Limettensaft
- Flämbrett

Zubereitung

1. Filets von der Lachsforelle mit Limettensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Im Flämbrett einspannen und im Feuerkessel über weißer Glut räuchern.