



Lachsfilets in “fast-trockener” marinade



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Fácil



Custo
Auswählen



Com quem?
Mit Freunden



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



25ml Gallo Weißweinessig



Nach Belieben: Gallo
Klassik Natives Olivenöl
Extra Reserva

- 400g Lachsfilets
- 10ml Whisky
- Salz nach Belieben
- Gemahlener Pfeffer nach Belieben
- Gelbzucker nach Belieben
- Thymian nach Belieben
- Zitronensaft nach Belieben

Modo de preparação

1

Die Lachsfilets von Haut und Gräten reinigen und auf einen Teller legen.

2

Mit Whisky und Weißweinessig begießen.

3

Das Gallo Klassik Restliche Zutaten hinzugeben und ungefähr 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. mit dem Gallo Balsamico-Essig vermischen und das Fleisch damit bepinseln. Ca. 30 Minuten ziehen lassen.

4

In feine Scheiben schneiden und mit grünem Salat, angemacht mit Olivenöl und Essig, servieren.

Produtos utilizados



Weißweinessig
Essige Täglich



Reserva
Natives Olivenöl Extra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide