



# 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide