

# Zitruslachs aus dem Ofen

## ZUTATEN

4 Portion(en)

<b>4</b>	Lachsfilets
<b>3 EL</b>	Zitronen- oder Limettensaft
<b>3 EL</b>	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
<b>1 TL</b>	Honig
<b>2 TL</b>	frisch geriebener Ingwer
<b>1 TL</b>	gehackter Knoblauch
<b>1 Prise</b>	schwarzer Pfeffer

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Alle Zutaten zu einer Marinade vermengen und Lachsfilets im Kühlschrank ca. 30 Minuten darin ziehen lassen.

### Schritt 2

Ofen auf 200°C vorheizen. Den Lachs im Ofen ca. 15 Minuten backen, bis der Fisch zart ist. Während der Backzeit den Fisch mehrmals mit der Marinade bestreichen.

### Schritt 3

Mit frischen Kräutern, Zitronen- oder Limettenscheiben und eventuell etwas frischem Chili garnieren. Die Lachsfilets mit Kartoffeln und grünem Salat servieren.