

## Lachs mit Chipotle-Gewürz und Joghurt



Zubereitungszeit: 40 Min.



### Zutaten für das Hähnchen:

- 1 EL Chiliflocken, geräuchert
- 1 EL Oregano, getrocknet
- 1 EL Kreuzkümmel (gemahlen)
- 1 TL Cayennepfeffer
- 800 g Lachsfilet(s)
- zum Bestreichen Olivenöl
- 30 g Minze
- 30 g Koriander
- 250 ml Joghurt
- 2 Limette
- 200 g Tomate(n)
- nach Geschmack für den Joghurt Meersalz
- 1 TL für das Gewürz, nach Bedarf für den Fisch TL Salz



Le Creuset Aluminium-Antihaft-Grillplatte mit Rillen



Le Creuset Mini Cocotte in offenrot



Le Creuset Salzmühle in kirschrot



Rösle Zitronenpresse

1

Zur Vorbereitung den Saft einer halben Limette auspressen und aufbewahren. Die restliche Limette in Scheiben schneiden.

2

Für das Chipotle-Gewürz die Chiliflocken, Oregano, Kreuzkümmel, 1 TL Salz und Cayennepfeffer vermischen. Gut verschlossen aufbewahren.

3

Für den Koriander-Minz-Joghurt die Minze und den Koriander fein hacken und mit dem Joghurt vermengen. Nach Belieben mit Zitronensaft und Meersalz abschmecken.

4

Zunächst einen Spritzer Olivenöl in einer rechteckigen Grillplatte aus Aluminium-Antihaft auf mittlere bis hohe Temperatur erhitzen.

5

Die Lachsfilets mit Meersalz würzen und mit ein wenig Olivenöl einpinseln. Dann mit der Hautseite nach unten etwa 5 Minuten in der Pfanne braten, bis sich die Haut von der Pfanne löst und knusprig ist.

6

Die Lachsfilets wenden und mit etwas Chipotle-Gewürz bestreuen und mit mehr Olivenöl bestreichen. Die Hitzezufuhr ausschalten, damit die Resthitze der Pfanne den Lachs durchgaren kann. Dies dauert ca. 3 Minuten.

7

Die Limettenscheiben kurz angrillen.



Die Filets aus der Pfanne nehmen und mit gegrillten Limettenscheiben, frischen Tomaten und Koriander-Minz-Joghurt servieren.

Das Gewürz kann auch in einer größeren Menge hergestellt und anschließend gut verschlossen aufbewahrt werden.