



ERLEBEN.
GENIESSEN. BEGEISTERN.

SEEFISCHKOCHSTUDIO
BREMERHAVEN

BBQ-Lachs-Döner

Zutaten für 4 Personen

4 Muschelbrötchen
4*70g Lachsfilet ohne Haut
40 g BBQ-Sauce
Salz und Zitronenpfeffer
2 Tomaten

½ Salatgurke
etwas Frieeseesalat
1 mittlere rote Zwiebel
80 g Kamasutra-Sauce oder
Remoulade
je 40 g Rot- u. Weißkohl

Zubereitung

Muschelbrötchen nach Anleitung aufbacken. Den Salat waschen und etwas klein schneiden.

Die Tomaten und Gurken waschen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel putzen und in feine Würfel schneiden. Den Lachs portionieren, mit Salz und Zitronenpfeffer würzen und auf ein mit Backpapier abgedecktes Backblech legen. Anschließend mit der BBQ-Sauce einstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 5 Minuten garen.

Die Brötchen $\frac{3}{4}$ aufschneiden, mit der Kamasutrasauce bestreichen und anschließend mit den Zutaten nach Wahl belegen.

Guten Appetit!



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Fischereifonds
Investition in eine nachhaltige Fischerei