

# Lachs vom Grill mit Erdbeer-Salsa

## Zutaten für 4 Personen:

1	Salatgurke
2 – 3	Frühlingszwiebeln
1	Chilischote
4 TL	fein gehackte Minze
1 – 3 EL	Weißweinessig
250 g	Erdbeeren
	evtl. Salz, Zucker
1	Knoblauchzehe
2 EL	Honig
2 EL	Sojasauce
1 EL	Zitronensaft
4	Lachsfilets



## Zubereitung:

- Für die Salsa die Salatgurke schälen, Kerne entfernen und in feine Würfel schneiden.
- Die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden, außerdem die Chilischote zerkleinern.
- Salatgurke, Frühlingszwiebeln, Chili und die fein gehackte Minze mit dem Essig vermischen und kaltstellen, evtl. mit etwas Salz und Zucker verfeinern.
- Die Erdbeeren waschen und klein schneiden — diese aber erst kurz vor dem Servieren unter die Salsa mengen, damit sie schön frisch bleiben.
- Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, die fein gehackte Knoblauchzehe darin anbräunen. Honig, Sojasaße und Zitronensaft unterrühren. Die Lachsfilets damit einstreichen, in Alufolie einpacken und auf dem Grill garen.
- Auf Tellern mit der Erdbeersalsa anrichten.

Nährwerte pro Portion:

327 kcal, 31 g Eiweiß, 17 g Fett, 10 g Kohlehydrate

Ein Rezept mit freundlicher Unterstützung der Kurpark-Klinik Bad Nauheim