



## Saftige Räucher-Lachskotelett an Zitronen-Pfeffer-Butter

### *Zutaten:*

4 Lachskotelett  
Salz  
grob gemahlener Pfeffer

### *Für die Zitronen-Pfeffer-Butter:*

8 Essl. weiche Butter  
abgeriebene Schale und Saft von ½ unbehandelten Zitrone  
grob gemahlener schwarzer und weißer Pfeffer

### *Zubereitung:*

Lachskotelett salzen und pfeffern. Gewürze einziehen lassen.  
den Ofen auf 90° C vorheizen und die Heizplatte für die Räucherpfanne mittels Zeitschaltuhr für 15 Minuten einschalten. Die Räucherpfanne wird zur Hälfte mit Räuchermehl befüllt und auf die Heizplatte im Inneren des Ofens gestellt. Sobald das Räuchermehl glimmt und sich Rauch entwickelt, kann die Heizplatte auch manuell wieder ausgeschaltet werden.  
Kotelett auf einen Flachrost legen und bei 90°C ca. 20 Minuten garen.

Die Zitronen-Pfeffer-Butter wird mit dem frisch zubereiteten Lachs angerichtet.

Dazu reicht man frisches Baguette und einen knackigen grünen Salat.

***Guten Appetit***

