

## Lachsfilet mit rosa Pfeffer

### Zutaten pro Person:

200 gr. Lachsfilet  
bunter Pfeffer aus der Mühle  
Salz  
rosa Pfefferkörner

### Und so wird's gemacht:

Lachsfilet mit Haut an einem Stück lassen.  
Alle Gräten sorgfältig entfernen.  
Filet mit Salz und buntem Pfeffer würzen. Von den rosa Pfefferkörnern eine Hand voll fein mahlen und ebenfalls auf das Filet streuen. Filet auf Alufolie legen. Ränder der Folie einrollen, so dass ein Rand entsteht. Im Backofen bei 180 Grad ca. 20 - 30 Minuten backen. Filet ist gar, wenn auch an der dicksten Stelle das Eiweiß gerinnt. Filet aus dem Ofen nehmen und mit den ganzen rosa Pfefferkörnern bestreuen.  
Als Beilage passt wunderbar Kartoffelgratin (siehe Rezeptarchiv) dazu.

Viel Spaß beim Kochen!

Guten Appetit!



**POPPE**  
**DINNER**

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

Koch- und Partyservice  
POPPE DINNER

Jürgen Popp

Förichstraße 3  
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314  
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail  
jcpopp02@online.de

Internet  
www.poppedinner.de

Koch- und Partyservice für  
- Vereinsfeierlichkeiten -  
- Geschäftsessen -  
- Familienfeste -