

Lachs aus der Kaffeemaschine

Zutaten (für eine Portion)

eine herkömmliche Filterkaffeemaschine
Lachsfilet (frisch oder tiefgefroren)
Zitronenscheibe
etwas Petersilie
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den aufgetauten oder frischen Lachs salzen und pfeffern und anschließend mit der Zitronenscheibe und der Petersilie in die Kaffeekanne legen. 8-10 Tassen Wasser in den Wassertank füllen und die Kaffeemaschine anstellen. Sobald das Wasser durchgelaufen ist, ist der Fisch gar. Er bleibt herrlich saftig.