



## *Lachs mit Algenpopcorn*

### **Zutaten für 4 Personen:**

600g Schottischer Wildlachs  
50ml Olivenöl  
je ca 1 Tl Pfeffer und Salz  
1 Prise Zucker  
4 Stk Norialgen-Blätter  
30g Popcornmais  
30ml Sesamöl  
1 Avocado  
Kresse  
Backpapier  
Frischhaltefolie



### **Zubereitung:**

Die Lachfilets in etwa 150g grosse Portionen schneiden und auf ein Teller legen. Die Lachs Portionen mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und mit Frischhaltefolie abdecken. Dies alles auf mittlerer Stufe in die vorgewärmte Tellerschublade geben. Den Fisch ca. 30-45 min darin garen. Für das Popcorn die Norialgenblätter in kleine Stücke zerbröseln. Nun den Mais mit dem Sesamöl auf das Backpapier geben. Dies mit dem Norialgenpulver, Salz und Zucker würzen und mit einem Tacker zu einem Kissen mit verschlossenen Kanten zusammen tackern. Das Popcornkissen bei 900 W ca. 2 min in die Mikrowelle geben. Danach kurz warten und alles abkühlen lassen. Nun alles zusammen anrichten und mit etwas Kresse ausdekorieren.