



## Lachs & Thunfisch vom Salzstein

 Leicht  45 min  15 min  2 Personen

### Zutaten

- 200 g Lachsfilet in Sushi-Qualität, aufgetaut  
Art.-Nr. 83460 auf [www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 200 g Thunfisch Sushi-Qualität, aufgetaut
- 125 g jungen Spinat
- 50 g Mandelkerne
- 50 g Granatapfelkerne
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Dattelsirup
- Salz
- Pfeffer
- Sojasauce
- 2 Salzziegelsteine für den Küchengebrauch

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Den Ofen auf 80 °C vorheizen und die Salzsteine darin langsam aufheizen. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 180 °C steigern. Nach weiteren 15 Minuten auf 280 °C erhöhen. Nach 10 Minuten sollten die Steine heiß genug sein. Zum Testen einen Tropfen Wasser darauf fallen lassen, wenn er sofort verdampft, kann es losgehen.

#### Schritt 02

Während der Aufheizphase der Steine, den Spinatsalat vorbereiten: Den Spinat verlesen, waschen und trockenschleudern. Die Mandeln ohne Fett in der Pfanne rösten bis sie duften und anschließend grob hacken. Die Spinatblätter mit den gerösteten Mandeln, Granatapfelkerne, Olivenöl, Dattelsirup, Salz und Pfeffer anmachen.

#### Schritt 03

Die Fischfilets mit einem Küchentrepp trocken tupfen und auf die Steine legen - ungewürzt und ohne Fett. Filets von jeder Seite etwa 3-4 Minuten grillen. Da der Stein Salz an den Fisch abgibt, entsteht ein ganz eigenes Grillaroma. Dazu den Spinatsalat und Sojasauce servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür