

Lachspralinen im Speckmantel

Zutaten für 4 Personen

200 g	Lachsfilet
½	Zitrone, Saft von einer
	Salz & Pfeffer
8	Basilikumblätter
8 Scheiben	Bacon
	Olivenöl
	Holzspieße

Zubereitung

Den gewaschenen Lachs in 8 gleichmäßige Würfel schneiden. Diese mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Dann je ein Blatt Basilikum auf den Lachs legen und fest mit einer Speckscheibe einwickeln. In einer heißen Pfanne in Olivenöl rundherum kross braten, auf ein Krepp Papier legen und gut abtropfen.