



Marinierter Lachs auf der Planke gegrillt

Grill, Hauptspeisen, KSW 26.06.2015

vorbereitung 10 • **kochen** 15 Grillen • **portionen** 4 •
schwierigkeitsgrad Leicht • **quelle** Coop Chill and Grill

ZUTATEN

1 Grillholz (Zeder oder Buche)

2 EL Rohrzucker

3 EL Olivenöl

600 g Lachsfilet mit Haut

1 Biozitronen

2–3 Zweiglein Dill

wenig Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Wird im geschlossenen Grill zubereitet.

Rohrzucker und 2 EL Olivenöl verrühren, Lachs damit bestreichen. Das Brett etwas abtropfen lassen und auf den Grill legen. Den Deckel schliessen, ca. 5 Min. erhitzen, dann das Brett mit 1 EL Olivenöl bestreichen.

Den Lachs auf das Brett legen. Zitrone in Scheiben schneiden, mit dem Dill auf dem Lachs verteilen, würzen.

Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill: Lachs zugedeckt über schwacher Glut bzw. auf kleiner Stufe ca. 20 Min. grillieren, bis sich der Fisch leicht mit der Gabel zerteilen lässt.

NOTIZEN

Wichtig:

Brett (Planke) aus unbehandelter Rotzeder oder Buche mindestens 4 Std in klarem Wasser einweichen.