

Lachs auf Zedernholzbrett

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten:

- 1 Lachsfilet 1000-1500g
- Rapsöl
- Zitronenthymian
- Saft von einer Zitrone
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Rohrzucker
- 1 Weber® Räucherbrett Zedernholz

Zubereitung:

1. Das Räucherbrett ca. 2 Stunden in Wasser einweichen.
2. Den Grill für direkte hohe Hitze (280 °) vorbereiten.
3. Das Lachsfilet mit Öl, Zitronenthymian, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
4. Das Räucherbrett bei direkter hoher Hitze (280°) für ca. 6 Minuten auf den Grill legen.
5. Den Grill für mittlere indirekte Hitze vorbereiten (180°C).
6. Lachsfilet auf das Räucherbrett legen und bei indirekter Hitze (180°C) 15 bis 20 Minuten grillen.

Grillakademie Tip:

Anstelle das Weber® Räucherbrett Zedernholz in Wasser einzulegen, kann es auch in Weißwein eingelegt werden.

Empfohlener Grill: Spirit® E-320 Classic

Grillmethode: Indirekte Hitze 180°C

Zubereitungszeit: 15-20 min

Grillzeit: ca. 15 bis 20 min

Empfohlenes Zubehör:

- Weber® Räucherbrett Zedernholz (Art.-Nr.: 17522 → klein, Art.-Nr.: 50019 → groß)
- Salz- & Pfeffermühle, Edelstahl, 10cm (Art.-Nr.: 17096)
- Fischwender (Art.-Nr.: 6673)