

Jetzt wird geräuchert: Gegrillter Zitronen-Lachs von der Zedernholzplanke

VORBEREITEN

120
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

4 Lachsfilets à 150 g
2 Esslöffel brauner Zucker
1/2 Teelöffel Knoblauchpulver
1/2 Teelöffel Zwiebelpulver
1 Teelöffel Paprikapulver
1/2 Teelöffel Chiliflocken
1 Teelöffel Meersalz
1 Teelöffel Pfeffer
3 Zitronen

Besonderes Zubehör

Gasgrill
Räucherbrett

Rauchen ist wieder voll im Trend. Zumindest auf dem Grill. Die Methode nennt sich „Planking“ und bezeichnet das Garen von Zutaten auf einer Holzplatte. Für Fisch eignet sich dafür besonders gut Zedern- oder Espenholz. Zedernholz ist reich an ätherischen Ölen und verleiht deinem Fisch einen intensiven Geschmack. Für das Grillen mit Planke benötigst du einen Grill mit Deckel. So kann der gebildete Rauch vom Holzbrett nicht entweichen und dein Lachsfilet wird saftig gegart und gleichzeitig leicht geräuchert.

- 1 -

Planke vor dem Grillen für ca. 2 Stunden in Wasser einweichen. Dafür das Holz in Wasser legen und mit einem schweren Gegenstand beschweren.

- 2 -

Braunen Zucker, Knoblauch-, Zwiebel- und Paprikapulver, Chiliflocken, Meersalz und Pfeffer vermengen. Lachsfilets damit einreiben. Zitronen halbieren.

- 3 -

Grill auf direkte (180-200 Grad C°) und indirekte Hitze vor vorbereiten.

- 4 -

Getränkte Planke in die direkte Zone legen, Deckel schließen und ca. 10 Minuten grillen. Holzbrett wenden und in die indirekte Zone legen.

- 5 -

Lachsfilets mit Zitronenhälften auf die Planke legen, Deckel schließen und Fisch 15 Minuten garen. Vor dem Servieren mit Zitronensaft beträufeln.