

## Auf der Ananas gegrillt: saftiger Teriyaki-Lachs

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

2 Lachsfilets à 150g  
1 Ananas  
Küchengarn  
Sesam

### Für die Teriyaki Sauce

60 ml Sojasauce  
60 ml Reiswein  
4 Esslöffel brauner Zucker

### Besonderes Zubehör

Gasgrill

Ein Lachsfilet braucht nicht viel Tamtam. Es schmeckt schon ziemlich gut, wenn du es nur mit etwas Olivenöl und Zitrone garst. Doch manchmal steckt in jedem von uns etwas Extravaganz, manchmal will man einfach mehr. Für den Fall der Fälle, einfach dein Lachsfilet zwischen zwei Ananasstücken schnüren. So wird es indirekt gegart, ist keiner starken Hitze ausgesetzt und bleibt richtig schön zart. Positiver Nebeneffekt: Die Ananas kommt als Beilage gleich mit vom Grill. Perfekt dazu: würzige Teriyaki Sauce.

Wie du dein Lachsfilet optimal vorbereitest und worauf du beim Grillen achten musst, erfährst du in meinem [Lachs-Guide](#).

- 1 -

Alle Zutaten für die Teriyaki Sauce aufkochen. Hitze reduzieren und 10 Minuten einkochen lassen.

- 2 -

Ananas längs in vier gleichgroße Stücke schneiden, Strunk entfernen.

- 3 -

Lachsfilets auf zwei Ananasstücke legen und mit Teriyaki Sauce einpinseln. Filetstücke jeweils mit einem Ananasstück bedecken und mit Küchengarn zusammenschnüren.

- 4 -

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

- 5 -

Ananas-Lachs-Pakete in die heiße Zone legen, Deckel schließen und ca. 10 Minuten grillen. Wenden und in der indirekten Zone weitere 15 Minuten garen.

- 6 -

Vor dem Servieren Küchengarn entfernen, Ananas schälen und in Stücke schneiden. Lachs mit restlicher Teriyaki Sauce bepinseln und mit Sesam bestreuen.