

## Geräucherter Lachs mit Espresso Rub

VORBEREITEN

20  
Min.

RUHEN

60  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 3 Portionen

1/2 Lachs (mit Haut)  
2 Esslöffel Salz  
1 Esslöffel Rohrzucker  
1 Esslöffel Ras el Hanout  
1 Esslöffel Cajun Gewürz  
1 Teelöffel Kreuzkümmelsamen  
1 Teelöffel Knoblauchpulver  
1 Teelöffel Zwiebelpulver  
1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver  
1 Teelöffel Chilipulver  
1 Teelöffel Fenchelsaat  
4 Esslöffel Espresso-Bohnen  
1 unbehandelte Zitrone  
1 Bund frische Minze  
25 ml Ahornsirup

### Besonderes Zubehör

Grill/Smoker  
Mörser  
Frischhaltefolie

Wenn die Mädels die Augen verdrehen, weil du wieder nur grobe Würstchen und Steak auf deinen Grill gepackt hast, überrasche sie doch mal mit einem halben Lachs. Sieht

gut aus, ist einfach vorzubereiten und schmeckt ganz ohne fertiger Grillmarinade.

Du würzt den Fisch nämlich mit einem marokkanischen Espresso Rub, der duftet, als stündest du zwischen den Gewürzständen des Djemaa-el-Fna in Marrakesch. Cumin, Knoblauch, Cajun, geräucherte Paprika und frische Kaffee-Bohnen mischen sich in deinem Mörser zu einem perfekten Lachs-Rub. 1 Stunde auf niedriger Temperatur gesmoked und mit Kaffee-Ahornsirup, frischer Zitronenzeste und würziger Minze getoppt, bleibt bei dem Anblick nicht nur der Deckel deines Grills sperrangelweit offen. Dazu zauberst du noch einen raffinierten CousCous Salat und gleichzeitig ein zufriedenes Lächeln auf die Gesichter deiner Gäste. Bäm! Ende gut, alles gut ... besonders der Lachs.

- 1 -

Alle trockenen Gewürze inkl. den 3/4 der Espresso-Bohnen in einen Mörser geben und zu einem feinen Pulver mahlen.

- 2 -

Lachs mit der Haut nach unten auf ein großes Stück Frischhaltefolie legen. Gräten aus dem Lachs entfernen. Gewürzmischung dünn und gleichmäßig auf der Oberseite aufstreuen und leicht mit der Hand andrücken. Fisch mit der Folie einschlagen und 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

- 3 -

Grill oder Smoker indirekt auf 110°C aufheizen.

- 4 -

Lachs aus der Folie nehmen und auf die kühle Seite des Grills (oder einfach mittig in den Smoker) legen. Deckel

## Geräucherter Lachs mit Espresso Rub

schließen und ca. 1 Stunde räuchern.

- 5 -

Restliche Espresso-Bohnen fein mörsern und mit Ahornsirup vermischen. Zeste der Zitrone abreiben, Minzblätter abzupfen und grob hacken.

- 6 -

In den letzten 15 Minuten Grill öffnen und Lachs mit dem Espresso-Sirup einpinseln. Deckel schließen und zu Ende garen. Mit Zitronenabrieb und Minze bestreuen.