

## Lachs mit Nektarinen-Salsa

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Personen

4 Lachsfilets mit Haut, je ca. 200g schwer und 2,5 cm dick  
 1/2 Teelöffel grobes Meersalz  
 1/4 Teelöffel zerstoßene rote Chiliflocken  
 2 Esslöffel frisch gepresster Limettensaft  
 1 Esslöffel Olivenöl

### Für die Salsa

500 g Nektarinen, das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel geschnitten  
 100 g fein gewürfelte rote Paprikaschote  
 4 Esslöffel fein gewürfelte rote Zwiebel  
 4 Esslöffel fein gehackter frischer Kerbel  
 1 Chilischote (vorzugsweise Jalapeño), Stiel und Samen entfernt, fein gewürfelt  
 2 Esslöffel fein gehackte frische Minze  
 1 Esslöffel Honig  
 1 Esslöffel frisch gepresster Limettensaft  
 1/4 Teelöffel zerstoßene rote Chiliflocken  
 1/4 Teelöffel grobes Meersalz

vermischen. Abdecken und bis zum Servieren kalt stellen.

- 2 -

Den Grill für direkte starke Hitze (230-290 °C) vorbereiten.

- 3 -

Die Lachsfilets auf beiden Seiten mit Salz und Chiliflocken würzen sowie mit Limettensaft und Öl beträufeln. Den Grillrost mit der Bürste reinigen.

- 4 -

Die Lachsfilets mit der Fleischseite nach unten über direkter starker Hitze bei geschlossenem Deckel 6-8 Min. grillen, bis sie sich ohne kleben zu bleiben mit der Zange vom Rost heben lassen. Die Filets wenden und bis zum gewünschten Gargrad weitergrillen – für medium rare (halb durchgebraten) 2-3 Min.

- 5 -

Einen Grillwender zwischen Haut und Fleisch der Lachsfilets schieben, die Filets von der Haut heben und auf Servierteller legen. Warm mit der Nektarinen-Salsa servieren.

- 1 -

Die Zutaten für die Salsa in einer mittelgroßen Schüssel