GRILLONLINE.CH

LOKALES GRILL- & BBQ-ERLEBNIS

REZEPT 08 | GRILL & BBQ

ZITRONEN-KRÄUTER LACHS VOM ZEDERNHOLZBRETT

vom Grill

Saftiger Lachs, verfeinert mit frischen Kräutern, Zitrone und einem Hauch Knoblauch – auf dem Zedernholzbrett gegrillt erhält er ein feines Raucharoma und bleibt wunderbar zart und saftig!

FÜR
4 Personen

VORBEREITUNG
20 Min.

MARINIEREN
30 Min.

GRILLZEIT
12–15 Min.
(indirekt + direkt)

GRILL
Gas, Holzkohle oder Pellet

METHODE
indirekt + direkt

ZUTATEN:

FISCH

- 600–800 g Lachsfilet (mit Haut)
- 1 Zedernholzbrett (für den Grill)

MARINADE / RUB

- 3 EL Olivenöl
- Abrieb und Saft von 1 Bio-Zitrone
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 EL frischer Dill, gehackt
- 1 EL frischer Petersilie, gehackt
- 1 TL Honig
- 1 TL Dijon-Senf
- Salz & schwarzer Pfeffer

ZUM BESTREICHEN

- 1 EL Olivenöl
- Etwas Zitronensaft

ZUM SERVIEREN

- Zitronenspalten
- Frischer Dill oder Petersilie

ZUBEREITUNG:

1. **ZEDERNHOLZBRETT WÄSSERN**
   Brett mindestens 1–2 Std. in Wasser einlegen.
2. **MARINADE ANRÜHREN**
   Olivenöl, Zitronenabrieb und -saft, Knoblauch, Dill, Petersilie, Honig, Senf, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen.
3. **LACHS MARINIEREN**
   Lachs abspülen, trocken tupfen und mit der Marinade einreiben. 30 Min. im Kühlschrank ziehen lassen.
4. **GRILL VORBEREITEN**
   Grill für indirekte Hitze auf ca. 160–180 °C vorbereiten.
5. **LACHS AUF DAS BRETT LEGEN**
   Lachs mit der Hautseite nach unten auf das gewässerte Zedernholzbrett legen. Mit etwas Olivenöl bepinseln.
6. **INDIREKT GRILLEN**
   Brett auf die indirekte Zone legen und ca. 12–15 Min. garen, bis der Lachs fast durch ist.
7. **KURZ DIREKT ANGRILLEN**
   Brett für 1–2 Min. auf die direkte Hitze legen, damit der Lachs eine schöne Kruste erhält.
8. **RUHEN LASSEN**
   Lachs vom Grill nehmen und 2–3 Min. ruhen lassen.
9. **SERVIEREN**
   Mit Zitronenspalten und frischen Kräutern garnieren. Sofort geniessen!

TIPPS & TRICKS

- Zedernholz verleiht ein feines Raucharoma – nicht skippen!
- Lachs nicht zu lange grillen, sonst wird er trocken.
- Für mehr Aroma: etwas Weißwein oder Weißwein-Essig zur Marinade geben.
- Passt perfekt mit Grillgemüse oder einem frischen Salat.

EMPFOHLENES EQUIPMENT

- Grill mit Deckel (Kugel-, Gas- oder Keramikgrill)
- Zedernholzbrett
- Grillthermometer
- Grillzange
- Pinsel

Viel Spass beim Grillen!

Weitere Rezepte und Tipps findest du auf GRILLONLINE.CH