

KLAMMERTH

# Geräuchertes *Lachsfilet*

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 G LACHSFILET  
50 ML OLIVENÖL  
1 ZITRONE  
in Scheiben geschnitten  
2 EL LIMETTENSAFT  
2 EL DIJONSENF  
1 EL HONIG  
1 EL SCHNITTLAUCH  
fein geschnitten  
2 EL DILL  
gehackt  
2 KNOBLAUCHZEHEN  
1 EL APFELESSIG  
1 EL CHILIÖL

## ZUBEREITUNG

- 1 Das Holzbrett vor jeder Anwendung mindestens eine Stunde wässern und den Grill bei kräftiger, direkter Hitze vorheizen.
- 2 Alle Zutaten außer dem Olivenöl und Schnittlauch, kräftig durchmischen. Danach das Öl beimengen und zuletzt den Schnittlauch unterheben.
- 3 Das Filet mit der Hautseite nach unten legen und auf vier Tranchen bis zur Haut einschneiden. Den Lachs salzen und pfeffern. Die Hälfte der Marinade auf den Fisch streichen und in die Schnittstellen die Zitronenscheiben stecken.
- 4 Das Zedernholzbrett auf den Grill über direkte, kräftige Hitze legen und warten, bis das Holz anbrennt und sich Rauch bildet. Nun den Fisch mit der Hautseite nach unten auf das Zedernholzbrett legen und den Deckel wieder schließen.
- 5 Der Fisch ist fertig gegart, wenn er in der Mitte noch glasig und an den Rändern etwas braun geworden ist. Servieren Sie den Lachs noch warm mit der restlichen Marinade.

© weberstephen.at

*Gutes Gelingen!*

