



LACHS VON DER PLANKE

VORBEREITUNGSZEIT

0 STD 20 MIN

GARZEIT

0 STD 15 MIN

PORTIONEN

4-6

ZUTATEN

2 EL Limettensaft
2 EL weißen Balsamico
2 EL Dijonsenf
2 EL Honig
2 EL Schnittlauch, klein gehackt
1 Limette

1 TL Salz
½ TL granulierter Knoblauch
½ TL Pfeffer schwarz, gemahlen
¼ TL Cayennepfeffer
60ml Olivenöl

ZUBEREITUNG LIMETTEN-HONIG-SENF VINAIGRETTE

Alle Zutaten der Vinaigrette bis auf das Öl gut vermischen. Mit einem Schneebesen das ganze währenddessen das Öl dann in feinem Strahl langsam zugegeben wird aufschlagen das es eine schöne Emulsion ergibt.

ZUBEREITUNG LACHS AUF DER PLANKE

Die Zedernplanke wird zunächst für min. 1 Std gewässert, etwas beschweren das die Planke wirklich komplett mit Wasser umhüllt ist. Das Lachsfilet parieren und portionsweise von der Fleischseite her bis auf die Haut einschneiden. Pfeffern und salzen und die Vinaigrette großzügig auf der Fleischseite des Lachses verteilen. Auch in die Einschnitte einbringen.

In jedem Schnitt nun eine halbierte Limettenscheibe stecken.

Die Planke auf dem Grill von einer Seite her direkt über der Glut zum Qualmen bringen

Den Lachs auf der Planke platzieren und bei 180° Grad (auf dem Grill indirekt) ca. 30 min garen.

Sobald ein Eiweißaustritt an den Seiten sichtbar ist, ist der Lachs fertig und innen noch schön saftig und Glasig.