



Lachs vom Zedernholzbrett Graved-Style

 Leicht  3 std  25 min  6 Personen

Zutaten

Für den Graved Lachs:

- 1-1,2 kg Lachsfilet mit Haut
Art.-Nr. 81084 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 4 EL Gin
- 1 Bund Dill
- 15 g Salz
- 20 g Zucker
- 1 Zedernholzbrett
- Klarsichtfolie
- Grill mit Deckel

Für die Kartoffeln & Curry-Senf-Honig-Sauce:

- 1,5 kg kleine Kartoffeln, z.B.
Drillinge
- 1 Bund Dill
- 150 g Mayonnaise
- 50 g scharfer Dijon Senf
- 50 g flüssiger Honig
- 1 TL Curry
- Meersalz
- Weißweinessig
- Olivenöl
- Grillschale

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Das Zedernholzbrett in heißes Wasser legen, mit einem Gewicht beschweren und mindestens 2-3 Stunden weichen lassen. Das Lachsfilet auf der Fleischseite mit Gin einreiben, Dill fein schneiden und auf der Seite verteilen. Salz und Zucker mischen und über das Filet streuen. Lachs stramm in Folie wickeln und mindestens 2-3 Stunden im Kühlschrank beizen lassen.

Schritt 02

Kartoffeln in der Schale bissfest kochen, herausnehmen und ausdampfen lassen. Für die Curry-Senf-Honig-Sauce den Dill fein schneiden und Mayonnaise mit Senf, Honig und Curry verrühren. Mit Salz und einem Spritzer Essig abschmecken. Die ausgedampften Kartoffeln mit etwas Olivenöl mischen und salzen, auf ein gelochtes Grillblech oder eine Alu-Grillschale verteilen.

Schritt 03

Die Glut im Grill sollte gleichmäßig durchgeglüht und rot glimmend, von einer dünnen Ascheschicht überzogen sein. Nun zwei Hitze-Zonen schaffen: Glut auf einer Seite des Grills für direkte Hitze aufschichten. Die andere Seite für indirekte, also weniger, Hitze freilassen.

Schritt 04

Das gewässerte Brett leicht abtropfen und den gebeizten Lachs mit der Hautseite nach unten auflegen. Den Lachs auf dem Brett auf die Glutseite geben und die Kartoffeln in der Grillschale in die Zone mit indirekter Hitze. Den Deckel schließen und alles 20-25 Minuten garen. Mit der Sauce servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür