



Lachs-Ananas-Planke

 Leicht  35 min  20 min  2 Personen

Zutaten

- 2 Lachsfilets ohne Haut je ca. 150 g, aufgetaut
Art.-Nr. 82488 auf www.deutschesee.de/shop
- 1 Schalotte
- 1 EL Weißweinessig
- 1 EL Erdnussöl
- 2 EL Ketchup
- Tabasco zum Abschmecken
- Worcester zum Abschmecken
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 Bund Dill
- 1/2 Handvoll Estragonblätter
- 6 Stangen Frühlingslauch
- 6 Scheiben Frühstücksspeck
- Ananas

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Für die Marinade Schalotte schälen, fein würfeln und anschließend mit Essig, Erdnussöl und Ketchup verrühren und mit Tabasco, Worcester, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Dill und Estragon waschen, fein hacken und unter die Marinade rühren. Etwas Dill zum Garnieren beiseitelegen.

Schritt 02

Frühlingslauch waschen und vom Wurzelansatz befreien. Danach je einen Frühlingslauch mit einer Speckscheibe umwickeln.

Schritt 03

Von der Ananas zwei ca. 2-3cm dicke Scheiben abschneiden und auf jede Scheibe ein Lachsfilet auflegen. Danach die Lachsfilets großzügig mit der Marinaden-Sauce übergießen. Aus der restlichen Ananas können Sie ein Chutney mit Chili, Limette und Koriander machen.

Schritt 04

Den Grill für direktes Grillen vorbereiten und auf mittlerer Hitze vorheizen. Die Lachs-Ananas-Planken auf den heißen Grillrost legen und alles im geschlossenen Grill bei mittlerer Hitze (180°C-200°C) ca. 15- 20 Minuten garen. In den letzten 6- 8 Minuten der Garzeit die Lauchstangen mit auf den heißen Grillrost legen und unter regelmäßigem Wenden grillen. Falls der Frühlingslauch dabei zu dunkel wird, ihn einfach in den etwas kühleren Randbereich des Grills fertig garen.

Schritt 05

Die Lachs-Ananas-Planken zusammen mit dem Frühlingslauch anrichten und mit Dill garnieren.

Tipps & Tricks

Die Lachsfilets am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen und anschließend mit einem Küchenpapier gut trocken tupfen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür