



Lachs grillen



Mittel



10 min



4 Personen

Zutaten

- 4 Portionen Färöer Lachs à 120 g
Art.-Nr. 83435 auf www.deutschesee.de/shop
- 1 Gurke
- 1 Schalotte
- 1 Limone
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 100 g Bronzefenchel
- 100 g Wildkräuter

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Die Lachsseite in ca. 3 cm dicke Tranchen schneiden, die Gurken vierteln und die Schalotten schälen. Das Gemüse leicht salzen und für ca. 10 Minuten auf den Grill geben.

Schritt 02

Für die Vinaigrette Olivenöl, Limonensaft, Salz, Pfeffer und Zucker mischen. Den Lachs leicht salzen, mit Olivenöl beträufeln und für ca. 4 Minuten auf den Grill legen. Nach der Hälfte der Zeit vorsichtig wenden.

Schritt 03

Wenn das Fleisch beginnt fest zu werden, vom Grill nehmen. Die Lachstranchen abwechselnd mit der Gurke und den Schalotten auf einen Teller legen. Mit der Vinaigrette beträufeln und mit Bronzefenchel und Wildkräutern garniert servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür