

Lachs vom Räucherbrett

4 Portionen

Zutaten:

1 Lachseite mit Haut
Ankerkraut Fisch & Scampi oder anderes Fischgewürz
Weber Zitronen-Petersilien-Öl
1 Zedernholzbrett (2 h gewässert)
1 Bio Zitrone

Grillmethode: erst direkte Hitze 200°C dann indirekt 160-180°C

Das Holzbrett bei direkter Hitze vorheizen, bis es knistert und raucht.
Den Lachs vorportionieren, mit dem Öl einsprühen und mit Gewürz bestreuen.
In die Schnitte die Zitronenscheiben stecken und den Lachs auf das vorgeheizte Holzbrett legen.
Bei indirekter Hitze ca. 20min grillen bis das Eiweiß weiß austritt.

