

Rezepte

Grillen auf hessisch: Lachsfilet auf Apfelweimbrett

Zutaten (für 4 Personen)

- ca. 800g Lachsfilet
- Meersalzflöcken
- 1 Liter Apfelwein
- 1 Eichenbrett (15x20cm), unverleimt

Dazu: Kräuterquark oder grüne Sauce , Baguette

Zubereitung

Das unbehandelte Holzbrett am besten über Nacht in Apfelwein einlegen. Lachsfilet "putzen" und das Fett abschneiden. Mit der Hautseite auf das Holzbrett legen und mit Meersalzflöcken bestreuen. Den Kugelgrill vorheizen und Kohle "in den Ring legen", das Holzbrett in die Mitte legen und bei 180 bis 200°C 20 bis 25 Minuten garen lassen, bis der Lachs eine rot-braune Salzkruste hat. Die Temperatur über die Zu- und Abluft des Grills steuern. Den Lachs mit Kräuterquark oder Grüner Sauce und Baguette servieren.