

Grillrezepte

Gegrillter Lachs Mit Thai Chili Pesto

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Fisch, Teig, Gewürze,

4 Lachsfilettranchen a je 150-200 g
- Schmetterlingsschnitt

MARINADE

4 Essl. Olivenöl Salz
1 Essl. Limettensaft Pfeffer
1 Essl. Zitronensaft

CHILI-PESTO

100 g Thai-Basilikum 1 Essl. Thai-Fischsauce
100 g Italienischer Basilikum 1 Essl. Limettensaft
6 Frische grüne Chilis; +/- 2 Essl. Brauner Zucker
4 Knoblauchzehen; geschält Salz

Alle Zutaten für den Pesto pürieren.

Die Lachstranchen mit dem Dressing aus Olivenöl, Limetten- und Zitronensaft, Salz und Pfeffer zwei Stunden marinieren.

Die Filets auf dem Grill drei bis vier Minuten grillieren, mit Pesto und Zitronenreis servieren.

Tipp: Im Kühlschrank hält sich Pesto gut 2 Wochen.