

Grillrezepte

Gegrillter Lachs Mit Erdbeer Salsa

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Obst, Fisch, Grillen, Lachs, BBQ, Party,

Salsa:

- 1 Salatgurke, fein gewürfelt
- 1 Frühlingszwiebel; das
 - Grüne in feine Röllchen geschnitten
- 1 Essl. frische Minze; in feine
 - Streifen geschnitten

- 3 Essl. Reisweinessig; evtl. 1/3
 - mehr (ersatzweise: Weißweinessig)
- 250 g frische Erdbeeren;
 - entstielt und fein
 - gewürfelt

Barbecü-Sauce:

- 1 Knoblauchzehe; durchgepreßt
- 100 g Butter
- 1 Essl. Honig
- 2 Essl. Sojasauce

- 1 Essl. Zitronensaft; fr. gepreßt
- 6 Lachsfilets, je etwa 150 g
 - ohne Haut

Am besten bereiten Sie die Salsa schon eine Stunde vorher zu.

Gurke, Frühlingszwiebel, Minze und Essig in einer mittelgroßen Schüssel vermengen. mit Folie abdecken und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren die Erdbeeren dazugeben.

Barbecü-Sauce zubereiten. Knoblauch in der Butter bei niedriger Hitze anschwitzen. Honig, Sojasauce und Zitronensaft hineinrühren und 2 Minuten kochen. Beiseite stellen.

Den Holzkohle-Grill anfachen. Wenn die Kohle glüht, die Lachsfilets mit der Sauce bestreichen und in einen gut eingefetteten Spezialhalter aus Draht klemmen. (Es geht auch ohne den Spezialhalter, er erleichtert aber das Grillen und Wenden des Grillguts.) Etwa 10 cm über der Glut anbringen und 4 bis 5 Minuten auf jeder Seite grillen. Nach dem Umdrehen noch einmal mit der Sauce bestreichen. Wenn der Fisch gar ist, noch einmal mit der Barbecü-Sauce bestreichen. Der Fisch ist gar, wenn das Fleisch gerade fest geworden und noch elastisch ist.

Filets aus dem Spezialhalter nehmen, auf eine vorgewärmte Platte legen und die Salsa darüber gießen.