

Grillrezepte

Gegrillter Lachs Mit Weißwein Und Aioli

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fisch, Backofen, Grillen, Winter, Alkohol,

800 g	Lachsfilet (ohne Haut)	1	Eigelb
2	Limetten	1	Teel. Mittelscharfer Senf
	Grobes Salz	1,50	Essl. Weißwein
1/2 Bund	Dill	100 ml	Keimöl
2	Knoblauchzehen		Pfeffer aus der Mühle
25 g	Butter; ca.	3	Essl. Olivenöl; ca.
	Salz		
1	Baguettebrot		

ZUM GARNIEREN

Limettenspalten

Dillblüten

Lachsfilet waschen, trocken tupfen und die Gräten mit einer Pinzette entfernen. Lachs in 4 Tranchen schneiden. 1 Limette auspressen. Saft bis auf 1 Teelöffel über den Fisch träufeln. Mit groben Salz bestreuen und ca. 20 Minuten zugedeckt kühl stellen. Übrige Limette in dünne Scheiben schneiden. Dill waschen, trocken schütteln und, bis auf einen Rest zum Garnieren, fein hacken.

Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken; die Hälfte davon mit weicher Butter und etwas Salz verrühren. Baguette längs halbieren und schräg in Stücke schneiden. Mit Knoblauchbutter bestreichen. Eigelb, Senf, ca. 1/2 Teelöffel Salz, restlichen Limettensaft und Weißwein mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig schlagen. Dann unter ständigem Rühren das Keimöl tröpfchenweise zugießen. Restlichen Knoblauch in die Mayonnaise rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lachstranchen auf Alufolie legen und die Seiten als Ränder mehrfach falten und hochklappen. Mit Dill und Pfeffer bestreuen und mit Limettenscheiben belegen. Olivenöl über den Fisch träufeln und unter dem vorgeheizten Grill des Backofens ca. 10 Minuten braten. Zum Schluss Knoblauchbrot kurz mitrösten.

Lachs mit Knoblauchbrot und Aioli auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit Dill und Limette garniert servieren. Dazu passt der Wein, der für das Aioli verwendet wurde.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten.