

Grillrezepte

Gegrillter Lachs Auf Zweierlei Art

Anzahl: 8 -10 Personen

Gattung: Fisch

Stichworte: Fisch, Grillen, Lachs, Skandinavien, Party,

4	Lachskoteletts (à ca. 200 g)	1/2 Bund Thymian
1	Lachsschwanzstück (ca. 1 kg)	2 Essl. Öl (zum B. Olivenöl)
4 Essl.	Zitronensaft (evtl. mehr)	1 Unbeh. Zitrone, abgerieb.
2	Zwiebeln	- Schale
1	Lorbeerblatt	Salz, schwarzer Pfeffer

1. Fisch waschen, trockentupfen. Schwanzstück öfter quer einschneiden. Fisch mit Zitrone beträufeln.

2. Zwiebeln schälen und hacken. Lorbeer zerbröseln. Thymian waschen, abzapfen. Vorbereitete Zutaten mit Öl und Zitronenschale mischen.

3. Fisch würzen. Kräuter-Öl in die Einschnitte des Schwanzstücks geben. Das Stück auf dem vorgeheizten Elektro-Grill, oder Gasgrill, ca. 35 Minuten, Lachskoteletts 12-15 Minuten grillen.

Dazu: Knoblauch-Sosse, Brot und Grilltomaten.

Tipp: Zum Fischgrillen gehört etwas Fingerspitzengefühl. Denn durch seine zarten Fasern wird Fisch schnell gar.

Bei Koteletts und flachen Stücken reicht ein kleiner Messerstich, um zu sehen, ob der Fisch servierfähig ist.

Ganze Fische sind gar, wenn sich das Fleisch mühelos von den Gräten lösen lässt.

Zubereitungszeit: 45 Min.