

Grillrezepte

Gegrillter Lachs Mit Schnittlauchblüten Und Kartoffelmus

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Raffiniert, Gemüse, Grillen, Kartoffeln, BBQ,

1/8	Liter	Crème fraîche	7	saure Sahne
3		Salatgurke, entkernt und		Milch nach Bedarf
		- geraspelt	3	Blütenblätter von Knoblauch
2		rote Zwiebel, gerieben		- oder Schnittlauch, plus
2		trockener Wermut		ganze Blüten zur Dekoration
		Salz, Pfeffer adM		weißer Pfeffer
1,50	kg	Kartoffeln, mittelgroß		geklärte Butter, zerlassen
		- mehligkochend, geschält und	4	Lachsfilets, je 200 g
		- geviertelt	4	Teel. Kaviar, oder 8 TI schwarze
50	g	kalte Butter, zerhackt		- Oliven, gehackt

Wenn keine Blütenblätter zur Verfügung stehen, kann man auch fein gehackten, angedünsteten Knoblauch verwenden.

In einer kleinen Schüssel Creme fraiche, Gurke, rote Zwiebel und Wermut mischen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen, beiseite stellen und durchziehen lassen.

Den Holzkohlegrill vorbereiten.

Während die Kohle heiß wird, Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Kartoffeln dazugeben und 15 bis 20 Minuten kochen. Abgießen und mit dem Kartoffelstampfer oder einer Kartoffelpresse zerdrücken. Butter dazugeben und rühren, bis sie geschmolzen ist. Saure Sahne dazugeben und vorsichtig rühren, bis die Mischung glatt ist. Wenn erforderlich, mit Milch auf die gewünschte Konsistenz verdünnen. Knoblauchblütenblätter hineinrühren. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Warm stellen.

Die geklärte Butter in eine flache Schüssel giessen und die Lachsfilets nacheinander darin wenden. Auf den Grillrost legen und grillen, dabei einmal wenden. Wenn der Fisch ganz frisch ist, empfiehlt es sich, ihn medium-rare zu grillen, das bedeutet 3-5 Minuten pro Seite, je nach Dicke der Filets.

Kartoffelmus auf 4 Portionsteller verteilen. Auf jede Portion ein Lachsstück geben, das Ganze großzügig mit einigen Löffeln der Creme-fraiche-Mischung krönen und nach Wunsch mit je 1 TI Kaviar oder 2 TI schwarzen Oliven oder Schnittlauchblüten garnieren.