Wohlfühlen im Frankenwald
berghof
Familie Alexander Schütz

Lachs auf dem Brettla mit Grillgemüse

Zutaten für 4 Portionen

1 Lachsfilet ca. 800g (küchenfertig ohne Gräten)
2 EL Olivenöl
½ TL grobes Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubehör
Räucherbrett aus Zedernholz

Für den Ahornsirup-Senf-Lack
1 Bund Dill
3 EL Ahornsirup
3 EL körniger Dijon Senf
1 Limette (Abrieb und Saft)
50 g gemischte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Kresse)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Piment d´Espelette

1 Das Räucherbrett mindestens 1 Stunde wässern (besser mit einem Gewicht beschwert, über Nacht). Die Fleischseite des Fischfilets mit Öl einreiben und mit Meersalz würzen. Mit Folie abgedeckt im Kühlschrank 20 Minuten marinieren.

2 Für den Lack den Dill klein schneiden. Mit den restlichen Zutaten, außer den gemischten Kräutern, verrühren. Kurz vor dem Grillen die Fleischseite des Filets mit etwas Lack einstreichen. Den Grill für direkte, starke bis sehr starke Hitze (240-260° Grad) vorbereiten. Die restlichen Kräuter in der Zwischenzeit klein schneiden und zur Seite stellen.

3 Das Brett über direkte Hitze legen und bei geschlossenem Deckel ca. 8 Minuten ankohlen. Sobald es knistert und schön ankohlt das Brett wenden und den Grill für indirekte Hitze bis mittlere Hitze (150-160° Grad) vorbereiten.

4 Den Lachs mit der lackierten Seite nach oben auf das Brett legen und über indirekter Hitze, bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten grillen. Danach erneut mit Lack einpinseln, mit den übrigen Kräutern bestreuen und weitere 10 Minuten grillen. Kerntemperatur Fischfilet sollte ca. 60-62° Grad haben

Alexander Schütz GmbH & Co.KG I Wartenfels 85 I 95355 Presseck
Telefon: +49 (0) 9223 / 229 I Telefax: +49 (0) 9223 / 945647
mail@berghof-wartenfels.de I www.berghof-wartenfels.de

TAFELSTERN
professional porcelain

5 Den Lachs auf dem Brett vom Grill nehmen, mit schwarzem Pfeffer würzen, 3-4 Minuten ruhen lassen und servieren.

<u>Für das Grillgemüse</u>
1 Aubergine
½ Zucchini gelb
½ Zucchini grün
1 Karotte
150 g gemischte Kirschtomaten
1 gelbe Paprika
1 rote Paprika
2 grüne Spitzpaprika
2 Knoblauchzehen
Je 2 Stängel Petersilie, Rosmarin,
Thymian und Basilikum
5 EL Olivenöl
1 Zitrone (Saft und Abrieb)

<u>Zubehör</u>
1 Gemüsekorb für den Grill

1 Die Aubergine, Zucchini und Karotte waschen, putzen und schräg in längliche Scheiben mit ca. 1 cm Stärke schneiden. Das restliche Gemüse ebenfalls waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kirschtomaten am besten halbieren. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

2 Knoblauch, Paprika und Tomaten in eine Schüssel geben. Mit Öl und Saft sowie Abrieb von der Zitrone marinieren. Den Grill für starke direkte und indirekte Hitze (220-240° Grad) vorbereiten. Den Grillkorb über indirekter Hitze 5 Minuten vorheizen.

3 Die Scheiben von Aubergine, Zucchini und Karotte mit Salz und Pfeffer würzen, danach mit Öl beträufeln. Bei direkter Hitze von beiden Seiten mit Farbe angrillen. Das restliche Gemüse gleichzeitig im Gemüsekorb bei indirekter Hitze ca. 7 Minuten mitgrillen. Dabei ab und an wenden. Die fertigen Auberginen, Zucchini und Karotten vom Grill nehmen, leicht abkühlen lassen und in eine größere Schüssel geben. Das Gemüse aus dem Korb mit dazugeben und miteinander vermischen. Die Kräuter von den Stielen zupfen und grob schneiden. Ebenfalls mit unter das Gemüse mischen und nochmals mit Pfeffer und Salz aus der Mühle würzen. Je nach Geschmack, Lachs und Gemüse als Tellergericht anrichten oder Lachs auf dem Brett und Gemüse in einer Schüssel, zum selbst nehmen in die Mitte des Tisches stellen.

©by Alexander Schütz

Alexander Schütz GmbH & Co.KG I Wartenfels 85 I 95355 Presseck
Telefon: +49 (0) 9223 / 229 I Telefax: +49 (0) 9223 / 945647
mail@berghof-wartenfels.de I www.berghof-wartenfels.de