

Lachs auf Buchenholz

Zutaten:

1 Holzbrett aus Buchenholz, ca. 1,5 cm dick, 1 großes Lachsfilet, 1 ungespritzte Zitrone, in Scheiben geschnitten, 3 EL brauner Zucker, Olivenöl, Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Holzplatte 1 - 2 Stunden wässern. Den Lachs auf die Holzplatte legen, die obere Seite mit Öl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitronenscheiben auf dem Lachs verteilen und mit braunem Zucker bestreuen. Den Lachs samt Brett in den vorgeheizten Gasgrill geben und den Deckel schließen. Ein Filet von 1,5 cm Dicke braucht ca. 10 Minuten. Die Ränder der Holzplatte könnten während des Grillens leicht brennen. Das macht aber nichts, solange der Lachs gut 2 cm vom Rand entfernt liegt. Das Holzbrett mit zwei Zangen vom Grill nehmen und auf dem Brett portionieren.



Wir haben hier keinen geschlossenen Gasgrill genommen, wie im Rezept beschrieben. Geht auch, es dauert nur etwas länger und sollte anfangs etwas mit Alufolie abgedeckt werden, damit es nicht zu lange dauert.