



Lachsfilet vom Zedernholzbrett



Für 8-16 Portionen (je nach Portionsgröße)

Zutaten

für die Vinaigrette

- 2 EL Limettensaft
- 2 EL Weißer Balsamico
- 2 EL Dijonsenf
- 2 EL Honig
- 2 EL Schnittlauch (frisch gehackt)
- 1 TL Salz
- ½ TL Knoblauch, granuliert
- ½ TL Schwarzer Pfeffer
- ¼ TL Cayennepfeffer
- 60 ml Olivenöl

Lachs

- 1 Lachsseite auf der Haut (ca. 1,5 kg)
- 2 Limetten, in halbe Scheiben geschnitten
- Pfeffer & Salz

Zubereitung

Alle Zutaten für die Vinaigrette gut vermischen und das Öl in feinem Strahl langsam dazu gießen. Dabei mit einem Schneebesen das Öl und die anderen Zutaten zu einer Emulsion aufschlagen.

Das Lachsfilet parieren und portionsweise bis auf die Haut einschneiden. Mit Pfeffer und Salz würzen und die Vinaigrette auf der Fleischseite verteilen. Dabei auch die Vinaigrette in die Einschnitte bringen.

In jeden Schnitt eine halbierte Limettenscheibe stecken.

Das gewässerte Zedernholzbrett ca. 5 Minuten bei direkter hoher Hitze zum Qualmen bringen. Dann auf hohe indirekte Hitze gehen, damit das Brett nicht verbrennt. Die ganze Lachsseite auf das Brett legen und 20-25 Minuten grillen.

Grillmethode	Direkte / indirekte hohe Hitze
Vorbereitung	ca. 15 Minuten
Grillzeit	ca. 20 Minuten
Hilfsmittel	Weber® Zedernholzbrett (mind. 2 Std. gewässert)