gastrotel

REZEPT

Lachs auf Holz

Foto: Holger Stromberg

Zutaten:
1 Holzplatte, ca. 1,5 cm dick und groß genug, um den Lachs so darauf zu legen, dass noch ca. 2 cm Rand bleiben. Lachs, Zitrone, brauner Zucker
Zubereitung:
Die Holzplatte für eine bis zwei Stunden in Wasser legen und den Grill auf große Hitze aufheizen. Den Lachs auf die Holzplatte legen, die obere Seite mit Öl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach mit Zitronenscheiben belegen und mit braunem Zucker bestreuen. Der Lachs kommt samt Brett in den vorgewärmten Grill. Bei geschlossenem Deckel braucht ein Filet, das 1,5 Zentimeter dick ist, zirka acht bis zehn Minuten. Die Ränder der Holzplatte könnten während des Grillens leicht brennen, das macht aber nichts, solange der Lachs zwei Zentimeter vom Rand entfernt liegt. Während des Grillens karamellisiert der Zucker und bildet eine Schicht auf dem Lachs. Wenn das Gericht fertig gegart ist, das Holzbrett mit zwei Zangen vom Grill nehmen und servieren.
Ein Gericht, das beeindruckend aussieht, wenn es fertig ist und dabei leicht zuzubereiten ist. Wenn beide Seiten des Holzes rau sind, ist es ratsam es auf einer Seite abzuschleifen, damit keine Splitter im Lachs hängen bleiben.