FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT

KLAASSEN

Lachs von der Zedernplanke

Zutaten:

Lachsfilet (ohne Haut), Rohrzucker, Limetten und eine Zedernplanke **(2-3 Stunden vorgewässert)**

Zubereitung:

1) Lachs mit einem glatten scharfen Messer vorsichtig in die richtigen Portionsgrößen schneiden.

➔ **Hinweis:** Nicht ganz bis unten durchschneiden, der Lach sollte unten noch ein wenig zusammen sein.

2) Limetten achteln (der Länge nach) und in die Einschnitte legen.
3) Anschließend den mit Limetten bestückten Lachs großzügig mit Rohrzucker bestreuen
4) Zucker etwa 15 Minuten einziehen lassen
5) Nachdem der Zucker gezogen hat, den Lachs auf der Zedernplanke anrichten.
Alles auf den Grill legen und wenn die Planke beginnt zu knacken mit Alufolie abdecken.
Alles etwa 10-15min mit Alufolie abgedeckt garen, wenn die Planke von unten glüht kann diese ruhig in den nicht heißen Teils des Grills gezogen werden.
6) Zum Servieren die Limettenstücke entfernen und den Lachs am besten mit einem Pfannenwender von der Planke nehmen und anrichten.
7) Guten Appetit!

Zu dem Lachs empfehlen wir unsere Senf-Honig-Dill Sauce.