



Lachsfilets auf einer Planke grillen

Zeitaufwand: 120 Min. / Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

1 Lachsfilets 420 g »

1 Bio-Limette(n)

1 TL rosa Pfefferkörner

0,5 TL Meersalz, grob

2 EL Dijon-Senf

1 EL Honig

1 Bund(e) Dill

**Utensilien: Räucherplanke, Blech,
Grill mit indirekter Zone, Reibe,
Brett, Messer, Mörser**

Zubereitung

1. Die Lachsfilets nach Packungsangabe auftauen lassen. Räucherplanke nach Herstelleranleitung vorbereiten, Grill auf ca. 160 °C vorheizen.
2. Für die Marinade Limette heiß abspülen, trocken tupfen, Schale fein abreiben und die Limette in dünne Scheiben schneiden. Pfefferkörner und Meersalz in einen Mörser geben, grob zerstoßen und mit Limettenabrieb, Senf und Honig vermengen.
3. Lachsfilets dicht aneinander auf Planke verteilen, mit der Marinade einstreichen und die Limettenscheiben zwischen die Filets stecken.
4. Anschließend alles auf eine indirekte Grillzone legen und bei geschlossenem Deckel 20–25 Minuten garen. In der Zwischenzeit Dill waschen, trocken schütteln und grob hacken. Lachsfilets mit Dill garnieren und servieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!

