


... > Menüart > Hauptspeise > Fisch


Lachs von der Planke




★★★★☆ 3.33 (1 Bewertungen)

 1 Kommentar

 15 Min.

 normal

 28.04.2020

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

1 Lachsseite, ca. 600 g

1 Limette(n)

1 Bio-Zitrone(n)

1 Prise(n) Chiliflocken

2 EL Zucker, braun

1 EL Kräuter der Provence

1 TL **Rauchsalz**

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 45 Minuten

Benötigt wird ein Zedernholz Brett aus dem Grillfachhandel.

Die Zedernholzplanke mindestens 1 Stunde wässern.

Den Lachs abgetupft und von eventuell vorhandenen restlichen Gräten befreien. Anschließend den Lachs mit einem scharfen Messer bis auf die Haut, nicht durch die Haut, in insgesamt 8 Portionen schneiden. (1 x der Länge nach und dann portionieren). Mit Chiliflocken, Rauchsalz und Kräuter der Provence würzen. Den Abrieb der Biozitrone auf die Portionen geben und alles mit der Hand auf dem Lachs reiben, auch in die Einschnitte.

Beim Grillen unterscheidet man zwischen direkter Hitze und indirekter Hitze. Bei der direkten Hitze liegt das Grillgut direkt über der Hitzequelle, bei indirekter Hitze kommt die Hitze von der Seite. Bei einem Kohlegrill bedeutet das, dass die Kohlekörbe also entweder direkt unter dem Grillgut stehen oder rechts und links davon. Bei einem Gasgrill sind dementsprechend die Brenner unter dem Grillgut an (direkte Hitze) oder rechts und links davon (indirekte Hitze).

Den Grill auf etwa ca. 180 °C vorheizen. Die gewässerte Zedernholzplanke in den direkten Bereich des Grills legen und aufheizen. Wenn es nach Holz riecht und die Planke anfängt zu knacken, sie in den indirekten Bereich des Grills ziehen und wenden. Den Lachs mit der Hautseite auf die Planke legen. In die Einschnitte Limettenscheiben stecken und den Lachs mit dem braunen Zucker bestreuen.

Bei indirekter Hitze von etwa 180 °C den Lachs auf dem Grill lassen, bis sichtbar das Eiweiß austritt. Dann sollte die Lachsseite fertig sein. Durch den braunen Zucker gibt es einen leichten Crunch und in Kombination mit dem Zitronenabrieb und den Limetten eine tolle Geschmacksvielfalt.

Rezept von

time4bbq

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

29.04.2020 08:04

Aenne4

Schon mehrfach genossen und einfach sooo lecker!! Mindestens 5 Sterne wert!
Daumen hoch und Nachgrillempfehlung!

[Antworten](#)

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

FAQ

Live Rezeptsuchen

dounuts rezepte, hacksteak rezepte, hirseflocken rezepte, husk rezepte,
johannisbeerlikör rezepte, kartoffelwedges rezepte, kastenkuhen rezepte,
schupfnudeln rezepte, sodabrot rezepte, teigtaschen rezepte

© 1998-2021 Chefkoch GmbH