



Flammlachs vom Monolith

Zutaten

Flammlachsbrett – samt Halterungen

1 Lachsfilet

2 EL Fischgewürz

1 TL Chilisalz

1 TL Olivenöl

1/2 TL Salz

1 Limette – Schalenabrieb

Zubereitung

Den Lachs kontrollieren, ob noch eventuell Gräten vorhanden sind. Diese mit einer Pinzette zupfen – Salzen und mit den Gewürzen bestreuen.

Den Lachs auf das Brett (2 Stunden gewässert) spannen. Die dicke Seite nach unten.

Den Monolith mit Kohle und Holz vorbereiten, dass eine schöne Glut entsteht. Das Brett mit der Halterung zu Beginn sehr steil auf den Grill spannen. Wenn auf der unteren Hälfte beginnt das Eiweiß auszutreten, das Brett in der Halterung flach stellen, damit der obere Teil auch mehr Hitze bekommt. Nach ca. 25 Minuten ist der Lachs gar und kann portioniert werden.

Und wieder eine tolle Beilage, die gewürztechnisch leicht asiatisch angehaucht ist. Aber es passt einfach gut zu der Avocado und der Süßkartoffel.