



Heiss geräucherter Lachs mit Aromabutter

Für 10 Personen

ZUTATEN

- 1 Lachsfilet
- ½ TL Chiligranulat
- ½ EL Ingwer
- 1 St. Zehen Knoblauch
- 1 Stg. Zitronengras
- 50 g Butter

Zubereitung

1. das Räucherbrett ca. 1 Stunde wässern.
Das Lachsfilet mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Knoblauch und Ingwer schälen und zusammen mit dem Zitronengras fein hacken.
3. Am Seitenkocher die Butter schmelzen und bei milder Hitze mit Chili, Ingwer, Knoblauch und Zitronengras ca. 3 Minuten anbraten. Vom Grill nehmen und beiseite stellen.
4. Den Grill (Smokefire) auf 180°C aufheizen und das Brett auf den Rost legen, bis es anfängt zu knacken. Anschließend das Lachsfilet mit der Hautseite nach unten darauflegen. Ca. 15 – 20 Minuten grillen.
5. Vor dem Servieren mit der Aromabutter bestreichen.

<u>Hilfsmittel:</u>	Grill und Holzplanke gewässert
<u>Vorbereitungszeit:</u>	10 Minuten
<u>Grillen:</u>	ca. 20 Minuten
<u>Grillmethode:</u>	indirekte mittlere Hitze (ca. 180 °C)
<u>Schwierigkeit:</u>	leicht