

Flammlachs

Zutaten für 4 Personen:

- 1,2 kg Lachsfilet mit Haut
- Flüssiger Honig
- 1 TL grobes Salz
- ½ TL Zitronenpfeffer
- ½ TL Chiliflocken
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Zucker

Sonstiges:

Flammlachsbrett



Zubereitung:

1. Zuerst bereiten wir unser Flammlachs-Brett vor. Dazu nehmen wir erst das Metallgitter ab und wässern das Brett am Vortag, damit es bei der Zubereitung des Fisches nicht verbrennt.
2. Sobald wir beginnen wollen, waschen wir das Fischfilet unter kaltem Wasser und tupfen es anschließend mit etwas Küchenpapier trocken. Zuerst bepinseln wir den Lachs mit dem Honig. Nun geben wir die Gewürze alle in eine kleine Schale, vermischen sie gründlich und reiben anschließend unseren Lachs auf der Fleischseite damit ein. So gewürzt, lassen wir ihn dann für 1 Stunde ziehen. Währenddessen bringen wir schon einmal das Feuer in Gang. Dazu legen wir kleine Anzündhölzer in die Feuerschale bzw. den Grill und zünden diese an. Dann legen wir die dicken Holzscheite auf und warten, bis diese schön brennen.
3. Jetzt nehmen wir uns das gewässerte Flammlachsbrett und spannen den Gewürzen Lachs darauf – achtet dabei darauf, dass der Lachs möglichst mittig befestigt ist, damit er perfekt hält. Anschließend befestigen wir das Brett an unserem Grill. Wichtig: die Schwanzseite des Lachsfilets muss nach oben zeigen. So sind die dickeren Stellen des Fisches näher am Feuer und garen besser durch.
4. Wenn der Flammlachs die perfekte Kerntemperatur (58-60 Grad) erreicht hat, holen wir ihn mitsamt Brett vom Feuer – Achtung, an manchen Stellen kann es heiß sein! Wir legen das Brett auf unseren Tisch, lösen die Befestigung des Metallgitters und schneiden den Lachs direkt auf dem Brett in 4 Portionen. Diese servieren wir direkt mit etwas Honig-Senf-Dill-Sauce und Brot. Guten Appetit!

Übrigens: Die Haut wird beim Flammlachs nicht mitgegessen.

A promotional banner with a dark, textured background. On the left, there is a logo for 'Radio Holiday' with a red flame icon above it, and below that, a black box with 'GRILLMIX' in white and 'WÜRZIG . LECKER . LOCKER' below. In the center, the text 'Jeden Dienstag & Samstag um 11 Uhr' is written in large, bold, black letters. On the right, there is a logo for 'GRILLSTORE' with a red flame icon above it, and below that, the text 'mit freundlicher Unterstützung von: GRILLSTORE BARBECUE & GRILL'.