

# LACHS AUF DEM ZEDERNHOLZBRETT

*4 Personen*

## ZUTATEN:

800 g	Lachsseite
2 EL	Dijon Senf
2 EL	Honig
1 kleiner Bund	Dill
250 ml	Öl
1 TL	Knoblauchpulver
1 TL	Cayennepfeffer (frisch gemahlen)
	Salz
	Pfeffer

## WEITERE ZUTATEN:

1 Stück Weber Räucherbrett aus Zederholz (gross)

## ZUBEREITUNG:

- I. Das Weber Räucherbrett mind. 2 Stunden vor dem Grillen in Wasser einweichen.
- II. Den Grill für direkte und indirekte Hitze 185 – 200 °C vorbereiten.
- III. Den Senf und den Honig miteinander verrühren und mit dem Öl in einem Blender mixen. Den Dill zupfen und klein hacken. Knoblauch, Cayennepfeffer und Dill hinein rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- IV. Das Zederholz Brett bei direkter Hitze auf den Grillrost legen und warten, bis es anfängt zu knistern und zu rauchen. Währenddessen den Lachs auf der Haut vorportionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Brett in die indirekte Zone legen und den Fisch auflegen. Ca. 6 Minuten lang den Lachs den Rauch aufnehmen lassen und danach dick mit der Marinade bestreichen.
- V. Weitere 10 – 12 Minuten grillen, bis das Eiweiss austritt, dann ist der Fisch glasig und gar.

**Schwierigkeitsstufe: mittel**

**Grillmethode: Indirekte Hitze**

**Zubereitung: ca. 20 Min.**

**Grillzeit: ca. 25 Min.**