

REZEPTE FÜR KÖSTLICHE AUGENBLICKE ZUHAUSE

*Augenblick
Skylounge*

Orangen Lachs vom Grill (alternativ auch aus dem Backofen)



Original
*Augenblick
Skylounge*
Rezept

ZUTATEN

Zedernholzplanke zum Grillen,
Grill mit Deckel
1 kg Lachsfilet mit Haut (ohne
Gräten)
150 g süße Orangenkonfitüre
20 g Limettensaft
20 g Grapefruitsaft
40 g Sojasauce
35 g Olivenöl
1 Orange
1 Limette
6 Blätter frisches Basilikum, fein
geschnitten
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Brett mit Gewicht beschwert über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Schritt 2

Am Folgetag die Orangenkonfitüre, Limettensaft, Grapefruitsaft, Sojasauce und Olivenöl zu einer Marinade mit dem Stabmixer verarbeiten. Den Lachs mit der Marinade mehrmals rundum gut einpinseln und für 20 Minuten durchziehen lassen.

Schritt 3

Das Brett aus dem Wasser nehmen, marinierten Lachs mit der Hautseite nach unten darauflegen. Den Zucker vorsichtig über den Fisch streuen. Nochmals mit Marinade bestreichen.

Schritt 4

Grill vorbereiten. Lachs auf das Brett legen und dieses auf dem Grill bei indirekter Hitze platzieren. Die Temperatur des Grills sollte hierbei 200Grad nicht überschreiten. Deckel schließen und den Fisch 15-20 Minuten grillen.

Schritt 5

Alternativ kann man den Lachs auf dem Brett auch in den Ofen legen und diesen dort bei ca. 180Grad (Umluft) ebenfalls für circa 15-20 Minuten garen.

Schritt 4

Den gegrillten Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Abrieb und Saft von je einer Limette und Orange beträufeln, mit Basilikum bestreuen und mit Baguette und knackigem Salat servieren.

Bon Appétit wünscht das Team der Augenblick Skylounge