Alpenlachskotelett mit gegrilltem Spargel

Wer gerne Fisch isst, wird diese Koteletts vom Alpenlachs mit gegrilltem Spargel lieben. Das raffinierte Rezept ist ebenso leicht wie lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 6 min

Gesamtzeit: 21 min

Zutaten

Für den Alpenlachs

6 Stk.	Alpenlachse
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Olivenöl

Für den Spargel

550 g	Spargel (grünen)
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Meersalz (grobes)
4 Spritzer	Zitronen

Zubereitung

1. Für die Alpenlachskoteletts mit gegrilltem Spargel zunächst Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und auf beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen.

2. Den Lachs auf dem heißen Grill 2 Minuten grillen, dann um 45° drehen (so entsteht das typische Grill-Rauten-Muster) und wieder 2 Minuten grillen. Wenden und weitere 2 Minuten grillen. Zitrone auspressen und den Saft auffangen.

3. Spargel an den Rand des Grills dazulegen. Sobald er Flüssigkeit verliert, vom Grill nehmen

und mit Olivenöl und dem Zitronensaft beträufeln. Mit ein wenig Meersalz bestreuen und mit den Lachskoteletts anrichten und servieren.

Tipp

Zu den Alpenlachskotelett mit gegrilltem Spargel passt Reis und Salat.