

# Alpenlachs-kotelett 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	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Schuss	Olivenöl

### Für den Spargel

550 g	<a href="#">Spargel</a> (grünen)
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Meersalz (grobes)
4 Spritzer	Zitronen

## Zubereitung

1. Für die Alpenlachs-koteletts 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.