# Gegrilltes Lachssteak in Weinmarinade

Ein wunderbares, leichtes Rezept für einen schönen Abend mit Freunden: Gegrilltes Lachssteak in Weinmarinade, verfeinert mit Lebkuchengewürz.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,5 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 800 g | Lachs |
| 100 ml | Öl |
| 100 ml | Weißwein |
| 1 EL | Zuckersirup |
| 1 EL | Zucker (braunen) |
| 1 EL | Sojasauce |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 Prise | Lebkuchengewürz |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Stk. | Zitrone (zum Garnieren) |

## Zubereitung

1. Für das gegrillte Lachssteak in Weinmarinade zuerst die Marinade zubereiten: Knoblauchzehe schälen und fein hacken, in eine flache Schüssel geben. Weißwein, Sojasauce, Öl, Zuckersirup, Lebkuchengewürz und braunen Zucker zufügen. Alle Zutaten gründlich verrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

2. Die Lachssteaks kalt abwaschen und mit Küchenkrepp vorsichtig trockentupfen. Die Steaks in die Marinade legen und mehrmals darin wenden, sodass sie rundum bedeckt sind. Frischhaltefolie über die Schüssel spannen und für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Vor der Zubereitung den Grill gut vorheizen. Die Zitrone waschen, trocknen und in Spalten schneiden. Die Lachssteaks aus der Marinade heben und ein wenig abtropfen lassen. Die ablaufende Marinade in die Schüssel zurücklaufen lassen.

4. Die Steaks je nach Größe etwa 7 bis 10 Minuten lang grillen. Dabei mehrmals wenden und mit der Marinade bestreichen. 4 Minuten vor Ende der Grillzeit die Zitronenspalten mit auf den Grill legen und anbräunen lassen, dabei einmal wenden. Die Steaks und Zitronenspalten auf Tellern anrichten und gleich servieren.

## Tipp

Die gegrillten Lachssteaks in Weinmarinade kommen auf einem schönen Salatbett besonders gut zur Geltung. Dazu schmecken Grillkartoffeln, geröstetes Weißbrot und Salate jeder Art.