

Lachs vom Grill

Durch die Marinade bekommt der Lachs vom Grill eine besondere Geschmacksnote. Ein tolles Rezept für Fisch Liebhaber und Feinschmecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

4 Scheiben	Lachssteaks
6 Stk.	Wacholderbeeren
1 EL	Frischen Zitronensaft
100 ml	Weißwein (trocken)
2 EL	Weißweinessig
1 EL	Honig
0.5 Bündel	Dill (frisch)

Zubereitung

1. Für den **Lachs vom Grill** die Wacholderbeeren mit einem Mörser zerstoßen. Zusammen mit Weißwein, Zitronensaft, Weinessig und Honig vermischen. Die Dill Kräuter waschen, abtrocknen, fein hacken und unterrühren. Die Lachssteaks mit Wasser abspülen, trocken tupfen und zirka 30 Minuten in der Marinade zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Grill anheizen und auf Temperatur bringen, dabei sollte die Hitze nicht so hoch sein wie etwa bei Fleischgerichte.
3. Die Lachssteaks auf dem Grill etwa 4-5 Minuten auf jeder Seite grillen.

[hier bestellen](#)

Weber Classic Kettle
Holzkohlegrill 47 cm



Tipp

Zum Lachs vom Grill schmeckt hervorragend ein Knoblauch-Kräuter Baguette.