Lachssteak vom Grill

Ein tolles Rezept für ein Lachssteak vom Grill, das nicht nur in der Sommersaison punkten kann. Einfach auch mal zwischendurch servieren, einfach lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

800 g	Lachs
30 g	Knoblauch
200 ml	Olivenöl
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
1 Zweig	Rosmarin
4 Blätter	Salbei
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für ein gelungenes Lachssteak vom Grill ist die Marinade sehr wichtig. Hierfür die Zitrone halbieren und den Saft, ohne Kerne, in eine Schüssel pressen. Den Knoblauch schälen, anschließend in dünne Scheiben schneiden und zu der Zitrone geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Salbei und Rosmarin unter fließendem Wasser abwaschen, abzupfen und ebenfalls dazugeben. Alles gut miteinander vermengen.

2. Den frischen Fisch abwaschen, von den Schuppen befreien und trocken tupfen. Dann in die Schüssel mit der Marinade legen und darauf achten, dass der Fisch von allen Seiten gut damit umschlossen ist. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden ziehen lassen, am besten jedoch über Nacht. Soweit möglich, den Fisch dabei öfters wenden. Dabei darauf achten, dass er auch nach dem Umdrehen von der Marinade umschlossen ist.

3. Am nächsten Tag den Grill anheizen. Den marinierten Lachs aus der Flüssigkeit nehmen und auf den Rost legen. Von beiden Seiten zirka 10 – 12 Minuten grillen, je nachdem wie dick der

Fisch ist. Sollte das Steak sehr dünn sein, können auch 8 Minuten ausreichen. Nach dieser Zeit sofort servieren.

Tipp

Wer im Winter Lust auf Lachssteak vom Grill bekommt, kann alternativ auch die Riffelpfanne nehmen. Dabei darauf achten, dass das Steak von beiden Seiten kräftig angebraten ist, es dann in Alufolie legen und im Backofen bei 150°C noch mal 5 Minuten ruhen lassen. Das macht den Lachs besonders saftig und lecker. Dazu am besten ein Kräuterbaguette und frischen bunten Salat oder im Winter Petersilienkartoffeln und Dillsauce servieren.