

LACHS VOM ZEDERNAHOLZBRETT

Zutaten für 4 Personen

600-800 g Lachs (mit Haut ohne Gräten), feines Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
50 g gemischte Kräuter (z.B. Kerbel, Blattpetersilie, Oregano, Melisse),

2 Zucchini, 6 Karotten, 4 gelbe Rüben

Für den „Lack“:

2 EL mittelscharfer feiner Senf, 2 EL milder Honig,
ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote

Zedernholz (gewässert)

Den Lachs kalt waschen, trocken tupfen und rundum mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Lack Senf, Honig und Vanillemark verrühren.

Das Zedernholz Brett auf dem Grill offen bei direkter Hitze (200-230°C)
zum Rauchen bringen. Sobald sich ein dichter Rauch entwickelt, den Lachs
auf der Hautseite auf das Brett legen und auf indirekte Hitze wechseln.

Die Hitze reduzieren (dazu beim Holzkohlegrill die Lüftung schließen) und den Lachs mit
geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze (ca.160°C) nach Geschmack 20 – 25 Minuten
garen und räuchern. (Falls es nicht genug raucht, das Holzbrett über direkter Hitze
nochmals entzünden). Der Fisch läßt sich auch im Backrohr zubereiten. Dazu das Brett bei
200°C vorheizen, die Hitze auf 160°C reduzieren und den Fisch auf dem Brett 20 Minuten
garen Dabei den Fisch immer wieder mit dem Lack bestreichen.

Kräuter waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen.

Karotten und gelbe Rüben schälen und mit den Zucchini mit einem Gemüse-
Spaghettischäler in lange Spaghetti schneiden. In Olivenöl 5 Minuten rösten, mit einem
Schuß Weisswein ablöschen und 1 Minute ziehen lassen.

Zum Servieren den Lachs mit den Kräutern bestreuen und auf den Gemüsenudeln
anrichten.