

Lachsfilet mit Waldbeeren-Glasur & Meerrettich-Creme

für 4 Personen

Zutaten

800 g Lachsfilet

Zutaten Waldbeeren-Glasur

75 g Mayonnaise hausgemacht
20 g Haselnüsse (gemahlen)
50 g Waldbeerenmischung (tiefgekühlt)
Chiliflocken nach Geschmack
Salz, Pfeffer

Zutaten Meerrettich-Creme

50 g Meerrettich (gerieben)
50 g Naturjoghurt Vollmilch
100 g Crème Fraîche
Salz, Pfeffer
Zucker
10 g Frischer Meerrettich (gerieben)

Grillmethode: Direkt bei 200 – 220 °C

Grillzeit: 12 – 15 Minuten

Kerntemperatur: 54 – 62 °C

Vorbereitung

- Räucherbrett über Nacht oder mindestens 2 Stunden in Wasser einweichen (mit einem Glas beschweren)

Für die Waldbeeren-Glasur

- Mayonnaise herstellen
- Haselnüsse in der Pfanne (ohne Öl) bei mittlerer Hitze rösten (nicht zu dunkel)
- Alle Zutaten gründlich mischen und mit Salz und Pfeffer würzen
- Abdecken und im Kühlschrank bis zum Gebrauch ziehen lassen

Für das Lachsfilet

- Räucherbrett abtropfen
- Das küchenfertige Lachsfilet ohne Haut mit der Hautseite auf das Räucherbrett legen und mit Meersalz und Pfeffer würzen
- Die Waldbeeren-Glasur gleichmäßig auf dem Lachsfilet verteilen

Teelöffel gestrichen 7g gehäuft 11g/Esstöffel gestrichen 15g gehäuft 30g/Messerspitze 1g

Für die Meerrettich-Creme

- Für die Meerrettich-Creme alle Zutaten vermischen und mit den Gewürzen abschmecken
- Den Grill für **DIREKTE HITZE** bei 200 – 220 °C vorbereiten

Zubereitung

- Das Räucherbrett auf die **DIREKTE ZONE** des Grills stellen
- Sobald das Brett anfängt zu knacken und zu rauchen, in die **INDIREKTE ZONE** schieben und den Fisch auf dem Brett bei geschlossenem Deckel ca. 10 – 15 Minuten grillen

Servieren

- Das Räucherbrett vom Grill nehmen und den frischen Meerrettich auf die Glasur reiben
- Räucherbrett mit dem Lachs auf den Tisch stellen und die Meerrettich-Creme à part servieren
- Dazu ein Beguette oder einen Grillkartoffel-Stampf servieren