

# Lachskoteletts mit karamellisierten Zitronen



## ZUTATEN

5 g Pfeffer bunt, ganz  
2 g Fenchelsamen  
4 Lachskoteletts á 250 g  
60 ml Olivenöl  
4 Thymianzweige  
1 Zitrone  
20 g Zucker (braun)  
Salz

## VORBEREITUNG

- Pfeffer und Fenchelsamen im Mörser grob zerstoßen.
- Lachskoteletts auf eine Platte geben und mit dem Olivenöl ringsherum einreiben.
- Jetzt mit Salz und der Pfeffermischung beidseitig würzen,
- Unter jedes Lachskotelett einen Thymianzweig legen,
- Die Bauchlappen jedes Koteletts mit einem Holzspieß fixieren, so dass diese beim grillen nicht auseinanderfallen.
- Mit Frischhaltefolie abdecken, mindestens 30 Minuten ziehen lassen
- Die Zitrone heiß waschen, von den Enden jeweils ca. 1 cm abschneiden und in 4 Scheiben schneiden.
- Die Zitronenscheiben auf einer Seite unmittelbar vor dem Grillen in braunen Zucker drücken.
- Den Grill für DIREKTES GRILLEN bei 200-220 °C vorbereiten.
- Den Grillrost säubern und einölen

## ZUBEREITUNG

- Die Lachskoteletts auf die DIREKTE ZONE des Grills legen.
- Bis zum Wenden auf dem Grill liegen lassen.
- Den Deckel des Grills schließen und ca. 3-4 Minuten grillen.
- Die Zitronenscheiben mit der gezuckerten Seite auf die DIREKTE ZONE des Grills legen.
- Die Lachskoteletts mit einem Fischwender vorsichtig wenden, Deckel schließen und weitere 3 Minuten grillen. (Kerntemperatur 55-62 °C)

## SERVIEREN

- Die Lachskoteletts und Zitronenscheiben vom Grill nehmen und auf warmen Tellern anrichten.
- Nach Wunsch mit den Thymianzweigen garnieren.