

## Lachs-Filet mit Schnittlauch und Zitrone vom Grill

2 Lachsfilet mit Haut    à 200 g        1/2 Bund Schnittlauch  
1 Zitrone                    3 EL Mehl    1-2 EL Olivenöl

Die dünnen, zum Bauch zulaufenden Seiten der Lachsfilets abschneiden. Die Lachsfilets jeweils zweimal längs einschneiden. Die Fischfilets mit Gewürzsalz würzen, auch in den Schnittaschen Zitrone halbieren und die Hälften in dünne Scheiben schneiden. Die Schnitttaschen im Lachs mit Schnittlauch im Ganzen und Zitronenscheiben füllen. Die gefüllten Lachsfilets nochmals von allen Seiten mit Gewürzsalz würzen.

Die oberen Lachsseiten der Filets etwas mehlieren und die unteren Hautseiten mit Olivenöl bestreichen. Die Fischfilets mit der Hautseite für ca. 2 Minuten auf den heißen Grill legen. Die Lachsfilets in die Ruhezone des Grills legen, dort wenden und für weitere 4 Minuten fertig grillen, Den Lachs auf Tellern anrichten und nach Bedarf etwas Zitronensaft darüberträufeln.

Steffen Henssler am 19. Juli 2022