

BBQ-Lachs, Honig-Kräuter-Schmand, Röstbrot

Für 4 Personen

Lachs:

| | | |
|-----------------------------|--------------------------------|----------------------|
| 600 g Lachsfilet, ohne Haut | 2 Knoblauchzehen | 1/2 TL Currypulver |
| 1/2 TL Zwiebelpulver | 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver | 1 TL flüssiger Honig |
| 1 TL Salz | 3 EL Ananassaft | 3 EL Apfelsaft |
| 2 EL BBQ-Sauce | | |

Honig-Kräuter-Schmand:

| | | |
|-----------------------|-----------------|----------------------|
| 2 EL Schmand | 2 EL Frischkäse | 2 EL flüssiger Honig |
| 2 EL gehackte Kräuter | Salz, Pfeffer | |

Röstbrot:

| | |
|---------------------|----------------------|
| 4 Scheiben Graubrot | Schnittlauchröllchen |
|---------------------|----------------------|

Lachs:

Aus dem Lachsfilet eventuell vorhandene Gräten mit einer Pinzette herauszupfen und säubern. Das Fischfilet in 4 gleich große Tranchen schneiden und nebeneinander in eine Auflauf-Form legen.

Für die Marinade die Knoblauchzehen schälen, sehr fein hacken und in eine kleine Rührschüssel geben. Das Currypulver, das Zwiebelpulver, das Paprikapulver, den Honig, das Salz, den Ananassaft, den Apfelsaft und die BBQ-Sauce hinzufügen und mit einem Schneebesen zu einer glatten Marinade verrühren. Die Marinade gleichmäßig über die Lachstranchen geben. Die Lachstranchen in der Marinade wenden. Die Form mit einem Deckel verschließen und den Lachs im Kühlschrank für 3 Stunden marinieren lassen.

Rechtzeitig einen Grill auf 250 °C vorheizen. Die Lachstranchen aus der Marinade nehmen (die Marinade aufbewahren) und nebeneinander in eine Grillschale legen und im geschlossenen Grill 8-10 Minuten garen. Den gegarten Fisch mit den Fingern oder mit zwei Gabeln zerzupfen und vorsichtig mit etwas Marinade vermengen. Den Lachs abschmecken, je nach Bedarf noch etwas Marinade oder Salz hinzugeben und anschließend warm stellen.

Honig-Kräuter-Schmand:

Den Schmand mit dem Frischkäse und dem Honig in eine Schüssel geben und glattrühren. Die Kräuter vorsichtig unterrühren. Den Schmand mit Salz und Pfeffer würzen.

Röstbrot:

Die Graubrotscheiben beidseitig kurz auf dem Grill rösten und mit dem Honig-Kräuter-Schmand bestreichen. Den Lachs darauf anrichten. Die Röstbrote nach Belieben halbieren. Zum Schluss mit Schnittlauchröllchen bestreuen und sofort servieren.

Christian Henze am 30. Mai 2024