

Warmer Räucher-Lachs mit Fenchel-Salat

Für 6–8 Personen

2 ungeleimte Naturholzbretter

2 Handvoll Räucherchips

1 Bio-Orange

1 El grobes Meersalz

2 Tl Fenchelsaat

1 Bund Dill

2 El Zucker

2 Tl Koriandersaat

2 Stücke Lachsfilet a 700 g

Die Holzbretter über Nacht in Wasser einweichen. Räucherchips in einer Schüssel mit Wasser bedeckt 30 Min. einweichen, dann abgießen und abtropfen lassen. Fenchel- und Koriandersaat im Mörser zerstoßen. Orange in Scheiben schneiden, die Orangenscheiben halbieren. Dill grob schneiden. Lachs mit der Hautseite nach unten mittig auf die Holzbretter legen. Mit Meersalz, Zucker, Fenchel und Koriander bestreuen. Mit Dill und Orangenscheiben belegen. Mit Klarsichtfolie bedeckt am besten 1 Stunde im Kühlschrank marinieren. Die abgetropften Räucherchips auf der heißen Grillkohle verteilen, mit einem Deckel verschließen. Folie von den Lachsfilets entfernen. Lachs mit den Holzbrettern auf dem vorbereiteten Grill mit geschlossenem Deckel 20 Minuten räuchern. Dazu Fenchelsalat mit Kichererbsen servieren.

Tim Mälzer am 10. 06. 2010