

GEGRILLTER LACHS

auf der Kirschholzplanke

// VALENTIN TV

❶ Die **Kirschholzplanke** für ca. 2 Stunden in Wasser einlegen.

❷ Für die **Marinade** das Öl in eine Schüssel geben, Rosmarin abzupfen und beifügen. Eine halbe Zitrone ausdrücken und der Marinade beifügen. Etwas braunen Rohrzucker und Meersalz, sowie frischen Pfeffer dazu mahlen. Mit einer Gabel umrühren, ggf. noch einen Schluck Öl beifügen oder nachsalzen.

❸ Den trockenen **Lachs** portionieren (in gleich große Teile schneiden). In die Schüssel einlegen und rundum marinieren. Verbleibende Greten gegen den Strich finden und rausziehen.

❹ Die **Kirschholzplanke** abtrocknen und für 10 Minuten im geschlossenem Grill vorheizen. Bei 200° am **Grill** nun den Lachs auf die vorgeheizte Planke legen und mit dem Rest der Marinade bestreichen. Grill wieder schließen, Schieber halb offen lassen und bei ca. 225° 25 Minuten fertig garen.

❺ Edel mit der **Kirschholzplanke** servieren. Mahlzeit!

REZEPT FÜR 2 PERSONEN

- 1 Wood Grilling Plank Kirsche
- 1 Stück Lachs
- 2 - 3 EL Öl
- Rosmarin
- 1 halbe Bio Zitrone
- 1 EL brauner Rohrzucker
- Meersalz
- weisse Pfeffer

ZUBEREITUNG ca. 1 Std.

Geeignet für: **KUGELGRILL
UND GASGRILL MIT DECKEL**

