

RÄUCHERLACHSPRALINEN mit edlem Eschenaroma

// KOCHEN UND KÜCHE

❶ Das **Lachsfilet** mit Meersalz einsalzen und für mind. 12 Std. in den Kühlschrank geben. Wenn das Lachsfilet zu salzig ist, mit kaltem Wasser abspülen und trocknen lassen. Die **Holzplanke** mindesten 2 Stunden vor Grillbeginn in Wasser einlegen.

❷ Das gewürzte Lachsfilet in rechteckige, ca. 4 x 4 cm große Stücke schneiden und auf die geölte **Holzplanke** legen. Wer es etwas abwechslungsreicher mag, kann die einzelnen **Pralinen** vorher in verschiedene **Gewürze** tauchen.

❸ Den **Kugelgrill** oder **Smoker** mit etwas Kohle vorheizen. Die Temperatur sollte während des ganzen Räuchervorgangs nicht über 100 °C steigen. Ideal sind ca. **70–90 °C**.

❹ Die **Lachsfiletportionen** im Grill platzieren und ca. 15 Min. trocknen lassen.

❺ Auf den kleinen Glutstock im Grill oder SFB gewässerte **Wood Smoking Chips** geben. Je nach Geschmack kann man auch getrocknete Kräuter oder Wacholderbeeren mit in die Glut geben.

❻ Die **Lachspralinen** sollten ca. 45 Min. **kräftig geräuchert** werden.

Rezept aus **Kochen & Küche**.
Weitere Infos unter www.kochenundkueche.com
Foto: A. Stiegler

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

- 1 Handvoll Grillgold
- Wood Smoking Chips z.B. Esche
- 1 Wood Grilling Plank z.B. Esche
- 1 Lachsfilet, ca. 1 kg, mit Haut, geschuppt
- 35 g Meersalz
- Pfeffer, geschrotet
- Chiliflocken
- schwarzer Sesam
- getrocknete Kräutermischung nach Geschmack

VORBEREITUNG Fischfilet am Vortag einsalzen

GARZEIT ca. 1 Std.

Geeignet für: **KUGELGRILL, SMOKER, KERAMIKGRILL, PELLETSGRILL**

