Grillrezepte

Gegrillter Lachs Graved

Anzahl: 4 Personen
Gattung: BBQ, Fisch, Alkohol, Gewürze,

1		Lachs (zirka 600 g)	2	Essl.	Körniger Senf
200	g	Zucker	2	Teel.	Sojasoße
1	Bund	Dill	1	Teel.	Senfkörner
100	ml	Cognac	1	Essl.	Bratensoße
6		Kartoffeln	1		Zitrone; den Saft
1	Bund	Senfkohl	1		Schalotte
1		Kopf Salat	1	Essl.	Sherryessig
1	Essl.	Creme fraiche			Salz und Pfeffer
50	g	Butter			

Die sorgfältig entgräteten Lachsfilets mit Zucker, Dill, Salz und Pfeffer bestreuen. Mit Cognac übergießen und 48 Stunden marinieren lassen.

Gegarte Kartoffeln mit Schale in Längsrichtung halbieren und aushöhlen, ohne dabei die Form zu verändern. Die anderen beiden Kartoffeln mit einem Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben raspeln und frittieren.

Aus der Butter, Creme fraiche und den Resten der ausgehöhlten Kartoffeln ein Püree herstellen. Die ausgehöhlten Kartoffeln damit füllen und warm stellen.

Die Lachsfilets auf der Hautseite übergrillen und dabei den Fisch, nach Geschmack, halb roh lassen. Den körnigen Senf, Sojasoße, Senfkörner, Bratensoße, Zitronensaft, gehackte Schalotte und Sherryessig zu einer Soße verrühren.