

Grillrezepte

Gegrillter Räucherlachs Mit Zitronensoße

Anzahl: 4 Portionen,
Gattung: Grillpfanne, Fisch, Meerestiere, Soße,

1	Bund Dill	Pfeffer
1/4	geh. TL Englisches Senfpulver; oder - scharfer Senf	300 g Rauchlachs am Stück - Rückenfilet
2	Essl. Olivenöl	

ZITRONENSAUCE

1	Zitrone	1 dl Fischfond
100 g	Butter	Salz
2	Eigelb	Cayennepfeffer

Den Dill fein hacken. Mit dem Senfpulver und dem Olivenöl mischen. Die Marinade mit etwas Pfeffer würzen. Mit einem Kuchenpinsel auf dem Räucherlachsfilet auftragen. Zugedeckt dreißig Minuten marinieren lassen.

Inzwischen von der Hälfte der Zitrone die gelbe Schale (Zeste) abschälen und in feinste Streifen schneiden. In kochendem Wasser eine Minute blanchieren. Den Saft der ganzen Zitrone auspressen.

Die Butter bei kleiner Hitze schmelzen. Auf Handwärme abkühlen lassen. Eigelb, Fischfond sowie Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Über einem warmen Wasserbad mit dem Schwingbesen so lange aufschlagen, bis die Masse sehr schaumig ist und ganz leicht bindet. Die flüssige Butter langsam "im Faden" in die Eicreme rühren. Die Sauce kurz weiter schlagen und mit Salz und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Warm halten.

Mit einem großen, scharfen Messer den Lachs schräg in etwa 1/2 cm dicke Tranchen schneiden. Eine Grillpfanne oder Bratpfanne ganz leicht einölen und erhitzen. Die Lachstranchen auf mittlerem Feuer auf jeder Seite fünfzehn Sekunden braten.

Auf vorgewärmte Teller einen Löffel Sauce geben, die Lachsfilets darauf geben und mit Zitronenstreifen bestreuen.