

Lachsfilet mit Haut, Grill



15 min

Zutaten für 1.0 Portionen

- 200g Lachs Filet
- 1 Ei Kräuter (Schnittlauch, Kresse...)
- 1 TL Zitronensaft
- 2 Priesse Meersalz



Zubereitung

Lachs auf Gräten kontrollieren, einfach mit den Fingern drüber streichen. Geräten mit der Zange heraus ziehen.

Den Lachs mit einem Küchentuch trocken tupfen.

Mit den vermengten Zutaten, ausser Salz, bestreichen. Das Salz gleichmäßig hinüber Streuen.

In einer Dose im Kühlschrank, ca. 3 Stunden ziehen lassen.

Auf dem Grill, Hautseite unten, nicht volle Hitze Garen (ca 10-15 min.).

Wer die Haut knusprig möchte, zwischendurch 2-3 Minuten etwas heißer Stellen.

Wenn die Seiten und oben nicht mehr Roh Rot ist, kann der Lachs vorsichtig vom Grill genommen werden.

Nicht wenden, der Lachs gart durch die Haut. Die Haut kann mitgegessen werden.
