

# Lachs

## mit Kräuter-Ingwer-Auflage

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 Stücke Lachsfilet mit Haut á 300 Gramm
  - ca. 10 cm frischer Ingwer
  - 1 Orange, unbehandelt
  - 1 Limette, unbehandelt
  - 3 Stängel frischer Koriander
  - 3 Stängel frische, glatte Petersilie
  - 2 Knoblauchzehen
- 2 gehäufte EL Semmelbrösel (am besten Vollkorn)
- 1 gehäufte EL milder geriebener Hartkäse
  - 2 bis 3 EL Rapsöl
- 1 gestrichener EL Honig
- Salz



### ZUBEREITUNG

- Blätter von Koriander und Petersilie zupfen und fein hacken
- Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken
- die Schale von Orange und Limette abreiben (je ein gehäufte TL) und gemeinsam mit einem Spritzer Limettensaft beifügen
- mit den übrigen Zutaten für die Auflage zu einer cremigen Konsistenz vermengen und abschmecken
- abdecken und 2 Stunden kühl lagern
- Lachs kurz waschen, trocknen, auf Gräten kontrollieren und in vier gleich große Stücke schneiden
- Auflage auf den Filets maximal einen halben Zentimeter dick verstreichen
- auf den durchgeglühten Grillis bei 170 bis 190 °C indirekt (also nicht direkt über der Glut) und mit geschlossenem Deckel grillen
- das Essen ist fertig wenn sich das Filet beim Drücken in den Lamellen verschiebt

## Tipp!

Einen besonderen Kick bekommt das Gericht, wenn die Auflage leicht angeröstet ist. Das geht am sichersten zum Ende des Grillens mit dem Gastrobrenner.