

Hier und heute



Lachs auf der Eichenplanke gegrillt

Grillmeister Carsten Goms zeigt, wie auch zarter Lachs prima auf dem Grill gelingt. Er gart ihn raffiniert gewürzt mit Kaffee und Minze und stellt ihn mit einer Eichenplanke aufs Rost.

Das Rezept

(von Carsten Goms für vier Personen)

Zutaten für den Lachs

- 1 norwegischer Lachs
- 100 g ganze Espressobohnen
- 1 Zitrone
- Fleur de Sel
- 1 Stiel frische Minze
- Eichenbrett (mind. 3 cm dick, kann trocken auf den Grill gelegt werden)

Zubereitung

Heizen sie den Grill auf mind. 350°C Celsius direkte Hitze vor. Lachs von Haut und Mittelgräten befreien.

Die Lachsseiten halbieren und in ca. vier Zentimeter breite Stücke schneiden.

Mit der tranigen Seite nach unten auf das Brett legen. Darauf achten, dass zwischen den Stücken Platz ist, vom Rand des Bretts ca. einen Zentimeter.

Tipp: Rauch und Hitze sollten zwischen den Stücken zirkulieren.

Zitrone vierteln und Saft über den Lachs träufeln.

Kaffeebohnen in einem Mörser fein zerstoßen und über den Lachs streuen.

Nun Fleur de Sel auf dem Lachs verteilen.

Tipp: Fisch erst würzen, wenn Sie ihn mit Zitronensaft beträufelt haben, sonst spülen Sie Kaffee und Salz wieder herunter.

Minze ohne Stiel feinhacken. Letzterer wird nach dem Garen benötigt.

Sobald der Grill auf Höchsttemperatur ist, das Eichenbrett mit dem vorbereiteten Lachs auf den Grill setzen (und falls vorhanden, den Deckel schließen).

Bei starker Rauchentwicklung den Grill auf die niedrigste Temperatur einstellen.

Sehr frischen Lachs können Sie im Kern glasig servieren. Der Garpunkt lässt sich an den einzelnen Lamellen überprüfen. Drücken Sie vorsichtig mit dem Finger auf die einzelnen Lamellen. Wenn diese sich lösen, haben Sie einen perfekt gegarten Lachs. Das kann zehn bis 15 Minuten dauern und hängt von der Größe der Stücke ab. Den fertigen Lachs vom Grill nehmen und mit der gehackten Minze bestreut servieren.