



Geräucherter Lachs vom Gasgrill

by Joscha Bastians



Eine super saftige und vor allem auch gesunde Alternative vom Gasgrill!

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Lachs mit ordentlich Salz würzen, mit etwas Puderzucker bestäuben und zum Schluss mit etwas Zitronenabrieb bestreuen dann 1-12 Stunden ruhen lassen
 - Nur das gelbe der Zitrone abreiben! Das darunter liegende, weiße, schmeckt bitter
2. Plancha o.ä. auf den Gussrost, unter dem Ablagerost platzieren
 - Verhindert einen schmutzigen Grill
 - Der Lachs kann so indirekt liegen und wird nicht trocken
3. Räucherbox mit Räucherchips füllen (2 volle Hände) ODER eine selbstgemachte Räucherschale aus Alufolie füllen und über den Brenner legen
 - *Räucherschale selbst gemacht:* Ihr nehmt euch ca. 40-50cm Alufolie, darauf verteilt ihr eure Chips (möglichst Große) und formt euch ein kleines Päckchen, welches ihr mit einem Messer oben leicht einstecht
4. Grilleinstellungen
 - bei einem 3 oder 4 Brenner wird 1 Brenner angemacht
 - bei einem 6 Brenner werden die beiden äußeren Brenner angemacht (und 2 Räucherboxen mit 1 Handvoll darüber verteilt)
5. Die Brenner zunächst voll aufdrehen, bis die Räucherbox beginnt zu qualmen und danach direkt auf die niedrigste Stufe runter regulieren
 - So verbrennen euch die Räucherchips nicht

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Plancha o. Gusseisenpfanne
- Schneidebrett
- Messer
- Gewürzmühlen
- Kernthermometer
- Raspel/Reibe
- Räucherbox o. Alufolie
- Räucherchips (z.B. Apfelchips)

Zutaten: 4-5 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
Ca. 1,5kg	Lachsfilet mit Haut
1	Zitrone (Bio!)
Etwas	Salz
Etwas	Puderzucker

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

- Je länger der Lachs nach dem würzen ruht, desto mehr Gewürz kann einziehen
- Puderzucker dient als Geschmacksträger & soll den Geschmack investieren

-
6. Der Lachs kann sobald die Brenner runter reguliert auf den Grill und steckt das Kernthermometer mit den beiden Messsonden in 2 unterschiedliche Bereiche ein
 - Die dickere Lachsseite sollte in Richtung des eingeschalteten Brenners zeigen (die benötigt länger)
 - Die Deckeltemperatur sollte bei zwischen 130-90°C liegen, optimal wären 110° während des Garvorganges
 7. Garzeiten
 - Glasig und saftig: 57°C Kerntherperatur
 - Durch und saftig: 63°C Kerntherperatur

