GRILLEN AUF DER HOLZPLANKE

Für Lachs und Crevetten

Grillholz (Rotzeder oder Buche) - Rezept für ca. 4 Portionen

Lachs

2 EL Rohrzucker
3 EL Olivenöl
600 g Lachsfilet mit Haut
1 Biozitrone
2–3 Zweiglein Dill
wenig Pfeffer aus der Mühle

Crevetten

16 rohe Riesencrevetten ohne Kopf, bis auf das Schwanzende geschält
3 Knoblauchzehen
2 Limetten, nur Saft
1 Orange, nur Saft
1 TL getrockneter Thymian
1 Msp. Curry
2 EL Olivenöl
2 Prisen Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle

Quelle www.mutze.ch

Lachs und Crevetten auf der Holzplanke Grillen

1. Die Holzplanken (Brettchen) ca. 4 Std. Wässern.

2. Planken evtl. beschweren damit sie gut unter Wasser sind.

3. Rohrzucker und 2 EL Olivenöl verrühren, Lachs damit bestreichen.

4. Crevetten waschen, trocken tupfen. Knoblauch pressen, mit der Hälfte des Limettensaftes, dem Orangensaft, Thymian und Curry verrühren, Crevetten damit bestreichen. Ca. 30 Min. zugedeckt im Kühlschrank marinieren.

5. Das Brett etwas abtropfen lassen und auf den Grill legen.

6. Den Deckel schliessen, ca. 5 Min. erhitzen.

Lachs und Crevetten auf der Holzplanke Grillen

7. Brett mit 1 EL Olivenöl bestreichen.

8. Den Lachs auf das Brett legen. Zitrone in Scheiben schneiden, mit dem Dill auf dem Lachs verteilen, würzen.

Die Crevetten aus der Marinade nehmen und etwas später aufs Brett legen

10. Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill:
Lachs zugedeckt über schwacher Glut bzw. auf kleiner Stufe ca. 20 - 30 Min. grillieren, bis sich der Fisch leicht mit der Gabel zerteilen lässt.

11. Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill:
Crevetten zugedeckt über schwacher Glut bzw. auf kleiner Stufe ca. 10-15 Min. grillieren.

12. Servieren:
Den restlichen Limettensaft mit dem Öl verrühren, würzen. Die Crevetten mit dem Limettenöl beträufelt servieren.