

Lachs Steaks vom Grill

Aber wie grillt man richtig?

Frisches Steak vom Lachs auf einem Grill perfekt zubereiten, bedarf schon ein wenig Grillerfahrung. Gegrillt wird Fisch in der Regel bei niedriger Temperatur und auf einer festen Unterlage, wie Aluminiumpapier. Als Gewürze sind frische Kräuter mit etwas Olivenöl und Butter hervorragend geeignet.

Zutaten

- 4 Lachssteaks
- Zutaten für die ausgewählte Marinade (siehe bspw. Tequila Marinade)

Zubereitung

- Zunächst die Lachsteaks unter fließendem Wasser gut abwaschen und trocken tupfen.
- Dann die Marinade herstellen (siehe z. B. Tequila-Marinade - schmeckt hierzu echt lecker) und die Lachs Steaks in einer Schüssel abgedeckt für 3 - 4 Stunden in der Marinade ziehen lassen.
- Lachs Steaks grillt man mit der direkten Grillmethode. Dazu den Grill anfeuern (250 - 300 Grad sollten es sein) und den Rost auflegen. Ein gutes Branding erzeugt man am besten auf einem Gußeisenrost mit einem Char-Griller. Aber die konventionelle Variante funktioniert auch (Branding wird dann nicht so ausgeprägt). Um einen rauchigeren Geschmack zu erzeugen kann man Räucherholz wie Buche oder Kirsche zufügen.
- Die Lachs Steaks nun von jeder Seite für 3 - 4 Minuten garen. Zum wenden einen sehr breiten Grillwender oder eine Maurer Kelle verwenden.
- 0



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/lachs-steaks-grillen/>