

Lachssteak mit Balsamico Erdbeeren und grünem Spargel



Zutaten für 4 Personen

Zubereitung 15 Min. – Grillzeit: 15 Min.

Für den Rub:

4 Lachsfilet

Thymian

12 Stk. grüner Spargel

Fischgewürz

12 Stk. Erdbeeren

1 Zitrone

2 EL Balsamico

Salz

1 EL Honig

Pfeffer

Jeden Dienstag & Samstag um 11 Uhr

Radio Holiday

GRILLMIX
WÜRZIG . LECKER . LOCKER

mit freundlicher
Unterstützung von:

GRILLSTORE
BARBECUE & GRILL

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen und in einen Behälter geben. Mit Balsamico und Zitronensaft abschmecken, durchschwenken und ziehen lassen.

Den grünen Spargel in 4-5 cm lange Stücke schneiden und auf einer Plancha anbraten, oder im Wok kurz schwenken. Einfach gesagt ist die Plancha eine Grillplatte, auf der Grillgut mit wenig Fett schnell erhitzt werden kann.

Anschließend die Zitronen in Scheiben schneiden und auf beiden Seiten angrillen.

Lachs waschen, trockentupfen und in Stücke schneiden. Den Grill mit einer Gussplatte auf 250° vorheizen, die Lachsstücke auf 2 Seiten angrillen und in die indirekte Zone legen. Den Fisch würzen und alles auf dem Teller anrichten.

