



geplankter Lachs auf Zedernholz mit Orangensalza

Zutaten (6 Personen/Salza ca. 8 Portionen)

1.500 g Lachsfilet (mit Haut)

Fischgewürz (Rezept folgt unten)

4 Orangen

2 rote Spitzpaprika

1 Chili-Mix (rot, gelb, grün)

4 Lauchzwiebeln

1 Avokado

Das Gemüse

Saft von 3 Limetten und

4 EL Olivenöl

Fischgewürz

Die Salza

Den Lachs

portionsweise (200-250 g) schneiden und mit würzen.

schälen, von Haut und Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden.

in kleine Würfel schneiden.

klein hacken.

halbieren und in kleine Streifen schneiden (nicht das ganze grün verwenden).

teilen, von der Schale entfernen und in kleine Stücke schneiden.

in eine Schale geben und mit

vermengen. Würzen mit

2 TL Meersalz, je 1 TL Fenchelsaat, Paprika scharf, Kreuzkümmelsamen, Chiliflocken sowie 2 TL schwarze Pfefferkörner und 1 TL rote Pfefferkörner (grob gestoßen) vermengen.

für 1-2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

auf der leicht geölten Zedernholzplanke, gebettet auf Orangenscheiben bei 160 Grad Celsius im geschlossenen Grill zunächst direkt (bis es räuchert) später indirekt garen bis die Kerntemperatur von ca 50 Grad Celsius erreicht ist.