



www.timskitchen.de

## Lachs von der Zedernholz-Planke

**Zutaten für: 4 Personen**

1000	g	frisches Lachsfilet
1	Stück	Knoblauchzehe
1	Stück	Biolimette
1	EL	Akazienhonig
1	EL	getrocknete Senfsamen
1	EL	mittelscharfen feinen Senf
1	TL	Meersalz
½	TL	Paprika edelsüß
1	EL	Sonnenblumenöl
2	TL	frische Dillspitzen
1	Stück	Zedernholz Planke



**Zubereitungszeit ca.: 30 Minuten**  
**Marinierzeit: 6 Stunden**

### Zubereitung:

Wir beginnen damit, den Lachs zu waschen und mit Küchenpapier gründlich trocken tupfen. Bitte überprüft den Fisch nun sehr gründlich auf Gräten und entfernt diese, falls vorhanden.

Für die Senf-Honig-Marinade schälen wir als erstes den Knoblauch, hacken diesen fein und geben ihn zusammen mit den Senfsamen und Meersalz in einen großen Mörser. Mörsert alles so lange, bis die Senfsamen aufgeplatzt sind, fügt nun Paprika, Honig, Senf, Sonnenblumenöl und Saft der halben Limette hinzu geben und verreibt alles zu einer gleichmäßigen Paste. Die Dillspitzen und den Schalenabrieb der halben Limette fein hacken und unter die Marinade mischen.

Bepinselt den Lachs großzügig mit der Marinade, deckt ihn ab und lasst ihn im Kühlschrank für 6 Stunden durchziehen.

In der Zwischenzeit solltet ihr die Planke in Wasser legen, ich lasse meine ca. 5 Stunden einweichen.

Heizt euren Kugelgrill auf 180° - 200°C. vor.

Legt den Fisch auf die Planke und positioniert diese auf dem Rost direkt über der Glut. Grillt den Fisch für ca. 20 Minuten bis er eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht hat.

Der Lachs ist absolut köstlich und zergeht auf der Zunge!