

Lachs auf dem Zedernholz Brett mit gegrillten Zucchini in Zitronenkräuteröl

Zutaten:

Lachs:

1	Lachsseite, 800g
2 EL	Dijon Senf
2 EL	Honig
1	kl. Bund Dill
	Saft und Abrieb von einer Limette
250ml	Öl
1 TL	Knoblauchpulver
1 TL	Cayennepfeffer
	Salz, Pfeffer

Zucchini:

500g	gelbe und grüne Zucchini
1 Zehe	Knoblauch
1 Bio	Zitrone
2 Eßl	Olivenöl
1 Teel.	Rote Pfefferbeeren oder Kapernäpfel
	Salz
	Kräuter nach Belieben, gehackt

Zubereitung Lachs:

- Das Zedernholz Brett mindestens 2 Stunden vor dem Grillen in Wasser einweichen.
- Den Grill für direkte und indirekte Hitze (185-200°C) vorbereiten.
- Den Senf und den Honig miteinander verrühren und mit dem Öl in einem Blender mixen. Den Dill zupfen und klein hacken. Knoblauch, Cayenne und Dill hinein rühren und abschmecken mit Salz und Pfeffer.
- Das Zedernholz Brett auf den Grillrost legen und warten, bis es anfängt zu knistern und zu rauchen. Währenddessen den Lachs auf der Haut vorportionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Brett in die indirekte Zone legen und den Fisch auflegen. Etwa 6 Minuten lang den Lachs den Rauch annehmen lassen und danach dick mit der Marinade bestreichen.
- Weitere 10-12 Minuten grillen bis das Eiweiß austritt, dann ist der Fisch glasig und gar.

Zubereitung gegrillte Zucchini:

- Zucchini der Länge nach Scheiben schneiden. Ca. 15-20 Minuten „weinen lassen“ sprich die Scheiben mit etwas Salz bestreuen und abwarten. Danach abtupfen.
- Die Scheiben auf dem Grill beidseitig grillen, bis sie die gewünschte Farbe angenommen haben aber nicht zu durchgebraten sind.
- In eine feuerfeste Form legen.
- Mit der Marinade aus Olivenöl Zitronensaft, Zitronen-Zesten, etwas Knoblauch, rotem Pfeffer und nach Geschmack frischen, gehackten Kräutern (z.B. Thymian und Petersilie) beträufeln.
- Kann kalt oder lauwarm serviert werden
- Dazu passt Baguette/Ciabatta

