

Hauptgang Lachs / Gurke / Rettich

Rezeptteil 1 von 4 Lachs mit vom Salz-Stein

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
600 g	Lachs
1	Limette
1/2 Bd	frischer Dill
1 EL	Honig
1/4 TL	Matcha-Teepulver
2 EL	Reis-Essig
	Salz
	Soja-Sauce
	Meerrettich

Vorbereitung

1. Die Dill-Spitzen von den Stängeln zupfen.
2. Die Limettenschale abreiben, Limette halbieren und auspressen.
3. In einer Schale alle Zutaten für die Marinade mischen (Limettensaft und -abreib, Dill, Honig, Matcha, Essig). **Mit Salz, Soja-Sauce und Meerrettich kräftig abschmecken.**
4. Die Salzplatte auf dem vorbereiteten Grill aufheizen: direkte Hitze ca. 200 °C.

Zubereitung

Grill 200 °C - direkte Hitze: Den Lachs auf der Hautseite ca. 3 min. grillen, bis diese kross ist. Dann mit der Hautseite nach oben auf den heißen Salzstein legen. Mit der Marinade einstreichen und weitere 5 min. fertig garen.

Die Kerntemperatur sollte bei 50 °C liegen, d.h. der Fisch im Kern noch etwas glasig sein.