

Gegrillter Lachs



Holen Sie sich ein Stück Nordeuropa nach Hause. Mit einem frisch-gegrillten Lachsfilet träumen Sie daheim von der norwegischen Küste.



Zutaten Zubereitung

Für 4 – 6 Personen:

1 (ca. 1,5 kg) großes Stück Lachsfilet

240 ml Sojasoße

70 g brauner Zucker

1 großes Stück (ca. 12 cm) Ingwerwurzel,
geschält und fein gehackt

60 ml Olivenöl

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

Frische Kräuter

Für die Marinade Sojasoße, braunen Zucker, Ingwer, Olivenöl und Knoblauch vermengen und auf dem Lachs verteilen.

Den Lachs in der Marinade gekühlt über Nacht oder bis zu 48 Stunden marinieren lassen.

Anschließend den Grill vorheizen und Grillrost leicht einölen.

Lachs aus der Marinade nehmen und extra Marinade abschütteln.

Auf einer Folie oder im Fischgrillgitter den Lachs für ca. 20 Minuten grillen bis der Lachs gegart, aber noch saftig ist. Lachs vorsichtig von der Folie oder dem Fischgrillgitter nehmen. Mit frischen Kräutern servieren.

**Unsere AIDA Rezepte finden Sie unter
www.aida.de/rezepttipp**