



Lachs von der Holzplanke Asia Style auf PakChoi von REAL SMOKE BBQ

Zutaten:

Lachs:

4 Lachsfilets mit Haut - gute Qualität
1 Holzplanke (z.B. aus Zedernholz)
2 EL Ahornsirup
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 EL frisch geriebener Ingwer
1-2 Chilischoten, fein gehackt (je nach Schärfevorlieben)
1 EL Sesamöl
Saft von 1 Limette sowie Abrieb der Limette
2-3 EL Sojasauce
Zum garniert Sesamöl oder am besten Wasabi-Sesam

Für den Pak Choi:

4 Pak Choi Köpfe, halbiert
1 EL Sesamöl
Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe, gehackt
Puderzucker

Für das Dressing:

2 EL Sojasauce
1 EL Limettensaft
1 TL Honig oder Ahornsirup
1 TL Sesamöl
Frischer Ingwer, fein gerieben
Optional: Chili-Flocken für extra Schärfe

Zubereitung:

Marinade für den Lachs: Ahornsirup, Knoblauch, Ingwer, Chili, Sesamöl, Limettensaft und Sojasauce in einer Schüssel vermengen, mit Pfeffer abschmecken.

Lachs marinieren: Die Lachsfilets in die Marinade legen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Lachs auf die Holzplanke: Die marinierten Lachsfilets mit der Hautseite nach unten auf die Planke legen (diese nicht wässern, sondern direkt Grillen).

Grillen: Den Grill vorheizen und die Holzplanke direkt auf die heiße Grillfläche legen, damit sie zu rauchen beginnt. Den Deckel schließen und bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten grillen, bis der Lachs durchgegart ist.

Pak Choi zubereiten: Pak Choi halbieren und die Schnittfläche mit Puderzucker einstäuben. Dann mit der Schnittfläche nach unten auf den heißen Grillrost damit der Puderzucker karamellisiert und sich Röstaromen bilden.

Dressing zubereiten: Alle Dressing-Zutaten in einer kleinen Schüssel verrühren.

Servieren: Den Pak Choi auf den Teller legen, Strunk abschneiden. Dann den Lachs vorsichtig von der Planke nehmen (die Haut bleibt auf der Planke!), auf den Pak Choi legen und alles mit dem Dressing beträufeln und servieren.