



Zitronenpfeffer-Lachs von der Holzplanke

Ein Rezept von Carsten Goms

Zutaten (für vier Portionen):

Lachs

800 g Lachsfilet ohne Haut
1 Zitrone
2 TL Zitronenpfeffer
1 TL grobes Meersalz
1 unbehandelte Zedern- oder Erlenholzplanke

Grillgurke

2 Salatgurken
2 EL Rapsöl
1 TL Meersalz
1 TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer

Geröstete Tomaten-Vinaigrette

300 g Cockailtomaten
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
60 ml Olivenöl
30 ml Weißweinessig
1 TL Dijon-Senf
1 TL Honig
1 EL Schnittlauch
1 EL Petersilie
Meersalz
Schwarzer Pfeffer

Avocadocreme

2 reife Avocados
1 Limette
2 EL griechischer Joghurt
1 EL Olivenöl
Meersalz
Schwarzer Pfeffer



Zubereitung (circa 60 Minuten):

Den Gasgrill auf 300 Grad direkte Hitze vorheizen. Die unbehandelte Holzplanke nicht wässern und direkt über die Brenner legen. Die Planke bleibt während des gesamten Grillvorgangs auf einer Seite liegen und beginnt nach kurzer Zeit kräftig zu rauchen und leicht zu glimmen.

Die Cocktailtomaten, Schalotten und die ungeschälte Knoblauchzehe mit etwas Olivenöl vermengen und in einer Grillpfanne auf dem Grill zwölf bis 15 Minuten rösten. Den Knoblauch ausdrücken, alles grob hacken und mit Olivenöl, Weißweinessig, Dijon-Senf, Honig, Schnittlauch und Petersilie verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Avocados mit Limettensaft, griechischem Joghurt und Olivenöl fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren kühl stellen.

Die Salatgurken im Ganzen mit Rapsöl einreiben und leicht salzen. Direkt über hoher Hitze rundherum zehn bis zwölf Minuten grillen, bis die Schale kräftige Röstaromen entwickelt. Kurz ruhen lassen und anschließend schräg in grobe Stücke schneiden.

Das Lachsfilet von der Haut befreien und in acht gleich große Stücke schneiden. Mit frischem Zitronensaft beträufeln und anschließend mit Zitronenpfeffer sowie grobem Meersalz würzen. Die Lachsstücke mit etwas Abstand auf die bereits glimmende Holzplanke setzen, sodass der Rauch frei zwischen den Portionen zirkulieren kann. Den Grilldeckel sofort schließen und den Lachs 18 bis 22 Minuten heiß räuchern, bis eine Kerntemperatur von 52 bis 55 Grad erreicht ist.

Die Avocadocreme auf den Tellern verstreichen. Die gegrillten Gurken darauf anrichten. Den heiß geräucherten Lachs locker aufsetzen und mit der warmen Tomaten-Vinaigrette nappieren. Mit Kresse, Fleur de Sel, frisch geriebenem Zitronenabrieb und einigen Tropfen Olivenöl vollenden.

Tipp:

Es sollte eine mindestens 20 Millimeter starke, unbehandelte Holzplanke aus Zeder oder Erle verwendet werden. Die Planke wird nicht gewässert und nicht gewendet. Durch die hohe direkte Hitze beginnt sie kontrolliert zu glimmen und entwickelt ein intensives Raucharoma. Die mit Abstand aufgelegten Lachsstücke werden gleichmäßig von dem aufsteigenden Rauch umhüllt und bleiben dadurch besonders saftig. Während des gesamten Räuchervorgangs sollte der Grilldeckel geschlossen bleiben, damit sich das volle Aroma optimal entfalten kann.