Flammlachs vom Wintergrill

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Den Grill nur dann anschmeißen, wenn Sonne und warme Temperaturen locken? Längst überholt. Gegrillt wird zu jeder Jahreszeit und bei jedem Wetter. Die besondere Atmosphäre lässt sich auch zelebrieren, wenn draußen einstellige Temperaturen herrschen. Und mal ehrlich: So richtig kalt ist es ja auch gar nicht. Also: Den Rost bereit gemacht und angegrillt – mit diesem leckeren Rezept für Flammlachs mit einer Glasur aus Honig, Ingwer, Senf, Zitrone und Rosmarin. Als spezielles Zubehör braucht man nur ein Räucherbrett aus Zedernholz.

Zutaten **Portionen: 4**

1	ganzes Lachsfilet mit Haut (ca. 1,3 Kilo)
2 EL	Butter
Je 1 EL	brauner Zucker und Honig
2 EL	Dijon-Senf
Je 1 EL	Sojasoße und Olivenöl
2 TL	frischer Ingwer, geschält und gerieben
1	Bio-Zitrone und etwas Rosmarin
1	Räucherbrett aus Zedernholz



Zubereitung: So wird's gemacht

- **Holzkohlegrill** (sollte Deckel haben) für den Saisonauftakt reinigen und für indirektes Grillen über mittlerer Hitze (180–230 Grad) vorbereiten.
- **Bio-Zitrone** waschen und vier Scheiben davon abschneiden, den Rest auspressen, den Saft auffangen.
- **Zucker**, **Butter** und **Honig** in einen kleinen Topf geben und über mittlerer Hitze auf dem Herd erwärmen, bis alles geschmolzen ist.
- Topf von der Kochplatte nehmen und **Senf**, **Sojasoße**, **Olivenöl**, **Zitronensaft** und den **geriebenen Ingwer** mit dem Schneebesen einrühren. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- **Lachs** nach Gräten befühlen, eventuell noch vorhandene Gräten ziehen. Das große **Fischfilet** mit der Haut nach unten auf das **Räucherbrett** legen. Den Lachs mit der braunen Zuckerlösung einpinseln. Rosmarin und Zitronenscheiben neben dem Lachs platzieren.
- Grillrost auf den heißen Grill legen. Den Lachs **ca. 25 bis 30 Minuten** über indirekter mittlerer Hitze grillen, den Deckel schließen und garen, bis die Ränder braun werden und das Innere nicht mehr durchscheinend ist.
- Den **Flammlachs** schräg in acht Stücke schneiden, dabei die Haut unten nicht mitdurchschneiden.
- Einen Pfannenwender zwischen Haut und Fisch schieben und die **Filets auf einzelne Teller verteilen** und direkt servieren.
- Dazu eignen sich als Beilage **Salat** und **Folienkartoffeln**, die man vorgekocht ebenfalls im Grill zubereiten kann.

Das Küchen-Lexikon

So geht Wintergrillen richtig

Während man früher von einer Grillsaison von Mai bis September sprach, grillen heute immer mehr Menschen ganzjährig", sagt Sebastian Buchner, Grillmeister bei der Sauerländer BBCrew (Foto). Er hat ein Buch zum Thema Wintergrillen geschrieben. Denn ein paar Tipps und Tricks muss man schon beherzigen. Schwache Elektro- oder Tischgrills kommen im Winter schnell an ihre Grenzen.

Gleiches gilt für Gasgrills. Denn die Gasflaschen können sogar einfrieren. Wer mit Gas grillt, sollte die Flaschen deshalb nah an der Hauswand aufbewahren oder einfach vorher im Hausflur auf Raumtemperatur bringen.

Holzkohlegrills funktionieren dagegen sehr gut, dürfen aber auf keinen Fall von Balkon oder Terrasse ins Haus geholt werden, nicht einmal vorübergehend – wegen Brandgefahr und freigesetztem Kohlenmonoxid.

Fotos: iStockphoto/Getty