

Lachs von der Planke / grüner Spargel / Rosmarindrillinge by Tobias Dannappel

Hier ist ein leckeres Grillrezept für 4 Personen mit:

- * Lachs von der Zedernholzplanke
- * Gegrilltem grünem Spargel mit Parmesan
- * Rosmarinkartoffeln

Lachs von der Zedernholzplanke

Zutaten:

- * 4 Lachsfilets (à ca. 180–200 g,)
- * 1 unbehandelte Orange (in Scheiben)
- * 2 EL Olivenöl
- * 1 EL brauner Zucker
- * Salz & Pfeffer
- * 1 Zedernholzplanke (mind. 1 Stunde in warmen Salzwasser gewässert)

Zubereitung:

- * Die Zedernholzplanke mindestens 1 Stunde in Salzwasser einweichen (gerne mit einem Spritzer Zitronensaft oder Apfelsaft).
- * Lachsfilets trocken tupfen und mit etwas Olivenöl und braunem Zucker bestreichen. Mit Orangenscheiben belegen
- * Den Grill auf mittlere indirekte Hitze (ca. 180–200 °C) vorheizen.
- * Die Planke auf dem Rost 2–3 Minuten vorheizen bis es raucht, dann wenden und die Lachsfilets darauf platzieren.
- * Den Deckel schließen und den Lachs ca. 20 Minuten indirekt garen, bis er leicht glasig ist und etwas Eiweiß austritt.

Gegrillter grüner Spargel mit Parmesan

Zutaten:

- * 500 g grüner Spargel

Lachs von der Planke / grüner Spargel / Rosmarindrillinge by Tobias Dannappel

- * 2 EL Olivenöl
- * Salz & Pfeffer
- * 50 g frisch geriebener Parmesan
- * 1 TL Zitronenabrieb (optional)

Zubereitung:

- * Spargel waschen, holzige Enden abbrechen.
 - * Mit Olivenöl, Salz & Pfeffer vermengen.
 - * Direkt über mittlerer Hitze 5–7 Minuten grillen, dabei regelmäßig wenden.
 - * Nach dem Grillen mit Parmesan und ggf. Zitronenabrieb bestreuen.
-

Rosmarinkartoffeln vom Grill

Zutaten:

- * 800 g kleine festkochende Kartoffeln
- * 2 Zweige frischer Rosmarin
- * 3 EL Olivenöl
- * 2 Knoblauchzehen (zerdrückt)
- * Salz & Pfeffer

Zubereitung:

- * Kartoffeln halbieren (je nach Größe) und 10 Minuten in Salzwasser vorkochen.
 - * Mit Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin, Salz & Pfeffer vermengen.
 - * In einer Grillschale oder auf Alufolie ca. 15–20 Minuten bei indirekter Hitze grillen, bis sie goldbraun sind.
-

Tipp für den Grillablauf:

- * Erst die Rosmarinkartoffeln auf den Grill geben.
- * Dann die Planke mit dem Lachs auflegen.

Lachs von der Planke / grüner Spargel / Rosmarindrillinge by Tobias Dannappel

* Zuletzt den Spargel grillen, da er am schnellsten fertig ist.

Sommerbutter:

1 Packung Butter

1 Bio – Limette

1 Bio – Orange

1 EL Salz (Murray River Salt)

1 EL Pfeffer (schwarzer Kampot)

4 EL brauner Zucker

Zubereitung

Die Butter erweichen lassen. Brauner Zucker, Salz und Pfeffer untermengen. Den Abrieb der Orange und Limette hinzugeben. Die Früchte halbieren und

Jeweils den Saft einer Hälfte auspressen und hinzugeben. Alles miteinander vermengen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.