



JOHANN LAFER REZEPT

Honig-Senf-Lachs vom Grill auf Wasabigurken

Rezept für 4 Personen

50 g	Honig	Honig und Senf in einer Schüssel gut verrühren, die Fleischseite des Lachsfilets damit einstreichen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
50 g	grobkörniger Senf	
800 g	Lachsfilet, mit Haut und ohne Gräten	

Den Lachs nun mit der Hautseite nach unten auf den vorgeheizten Grill legen. Deckel des Grills schließen (oder eine große Metallschüssel - Metalleimer darüber stülpen) und den Lachs bei milder Hitze garziehen lassen.

Salz	Anschließend mit Salz würzen und in Tranchen das Fleisch von der Haut lösen.
------	--

Wasabigurken:

1	Salatgurke	Gurke waschen, schälen, längs halbieren und das Kerngehäuse mit Hilfe eines Löffels auskratzen. Das Gurkenfleisch in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
---	------------	---

100 g	Joghurt	Joghurt mit Wasabi, Zitronensaft und -schale verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Gurken damit marinieren.
1 EL	Wasabipaste aus der Tube	
	Saft von	
1	Zitrone	
	abgeriebene Schale von	
1	Zitrone	
	Salz, Pfeffer	
	Zucker	

JOHANN LAFER

REZEPT

1 Bund

Dill

Dill waschen, trockenschleudern, fein hacken und unter die Gurken mischen.

Wasabigurken auf Teller verteilen, je ein Stück Lachs darauf geben und servieren.

© by Johann Lafer