



Geräucherter Lachs aus der Keksdose mit Gemüse – Meerrettich – Salat

4 Lachsfilets, küchenfertig mit
Haut ohne Gräten ca. 180 g
1 Limette, unbehandelt
50 ml helle Sojasauce
(Diese ist nicht so salzig wie die
herkömmliche)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
25 g Räuchermehl (Buchenholz
oder Zedernholz)
1 Keksdose ca. 25 cm x 25 cm
Alufolie

Die Lachsfilets mit Saft und Abrieb der Limette, Sojasauce
, Salz , Pfeffer aus der Mühle marinieren und zugedeckt bei
Zimmertemperatur für mind. 30 Minuten ziehen lassen.
(Am besten über Nacht im Kühlschrank).

Für den Salat:

1 Bund Radieschen
1 Salatgurke
2 Knoblauchzehen
4 Schalotten
2 Romana – Salatherzen
1 Bund Frühlingslauch
50 g geriebener Meerrettich
oder 1 kleines Glas Sahne –
Meerrettich
50 ml weißer Balsamico – Essig

Für den Salat die Radieschen vom Blattgrün befreien und
je nach Größe sechsteln
oder achtern. Die Salatgurke der Länge nach halbieren, mit
einem Löffel das Kerngehäuse herauskratzen und die
Enden abschneiden. Danach die Gurke erneut halbieren
und schräg in Stücke schneiden.
Schalotten, Knoblauch schälen und fein würfeln. Die
äußeren Blätter der Romanakerzen entfernen, halbieren
und den Strunk mit einem V – Schnitt heraus schneiden.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

LAFER

TABLE D'OR

© Johann Lafer



LAFER

REZEPTE

70 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
40 g Akazienhonig

Anschließend die Blätter einzeln abzupfen und beiseite stellen. Den Frühlingslauch putzen und in feine Ringe schneiden. Aus Meerrettich, Balsamico, Olivenöl, Honig eine Vinaigrette herstellen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Die Keksdose sowohl als auch den Deckel doppelt mit Alufolie einschlagen. Das Räuchermehl auf die Alufolie streuen.

Eine zweite Schicht Alufolie darüber legen und die Dose direkt bei ca. 180°C-200° C auf den Grillrost stellen. Nun mit einem spitzen Gegenstand 2-3 kleine Löcher in den Deckel der Dose stechen.

Sobald sich eine dichte Rauchentwicklung bildet, die Lachsstücke mit der Hautseite hineinlegen und die Keksdose wieder mit dem Deckel verschließen.

Den Fisch nun ca. 5 Minuten bei ca. 180°C direkter Hitze mit geschlossenem Deckel anröchern und danach für 10-12 weitere Minuten indirekt fertig garen. Dabei den Deckel des Grills geschlossen halten

Anrichten:

Radieschen, Gurke, Knoblauch, Schalotten, Romanaherzen und Frühlingslauch in eine Schüssel geben. Mit der Vinaigrette übergießen und gut mischen. Den Salat auf vier vorbereitete Teller verteilen und mit dem geräucherten Lachs servieren

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

LAFER

TABLE D'OR

© Johann Lafer