



Lachsfilet "Guad & Scharf" vom Grill

Lachs ist gesund und bekömmlich. Da er ein sehr festes Fleisch hat, lässt er sich auch prima grillen.

Zutaten für 4 Personen

- 1 Bio Limette
- 1/2 TL brauner Zucker
- 2 EL Öl
- 2 TL Grillrub "Guad & Scharf"
- 1 TL "Alpensteinsalz"
- 4 Lachsfilet (a 200 g)

Limette waschen, von der Hälfte die Schale abreiben, Saft auspressen und in eine Schüssel geben. Zucker, Öl, "Guad & Scharf" und "Alpensteinsalz" zugeben und gut verrühren. Lachsfilet auf allen Seiten gut mit der Marinade bestreichen, mit der restlichen Marinade übergießen und mindestens 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Das Lachsfilet auf dem Grillrost von jeder Seite 4 - 5 Minuten grillen, bis es ganz durch ist und eine schöne Farbe hat.

Tipp: Dazu passt frischer Salat und Baguette, oder unser gefülltes Knoblauch-Kräuter-Brot aus dem Blog.