

UMAMI-LACHS VON DER PLANKE

DAUER

Vorbereitung: 20 Minuten
 Marinierzeit: 1 Stunde (Am besten über Nacht im
 Kühlschrank)
 Grillzeit 25-30 Minuten

ZUBEHÖR

1 Flammkraft Zedernholz Räucherbrett (mind. 1 Stunde
 gewässert)
 Mörser

ZUTATEN

1 Seite Lachs, ca. 1,5-1,8 kg schwer und 2-3 cm dick,
 küchenfertig, mit Haut ohne Gräten
 1 EL Korianderkörner
 1 TL Fenchelsamen
 1 Msp. Cayennepfeffer
 1 TL brauner Zucker
 1 EL Meersalz
 Abrieb und Saft von 1 Bio-Limette
 100 g Halloumi
 4 Stangen Frühlingszwiebel
 2 EL schwarzer & weißer gerösteter Sesam

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1:

Den Lachs unter fließendem Wasser abbrausen und gründlich trocknen. Den Koriander, Fenchelsamen, Cayennepfeffer, brauner Zucker und Meersalz in einem Mörser mittelfein zermahlen.

SCHRITT 2:

Die Fleischseite vom Lachs, gleichmäßig mit der Würzmischung bestreuen, mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur ca. 1 Std. marinieren. (Am besten abgedeckt über Nacht im Kühlschrank.)

SCHRITT 3:

Inzwischen den Halloumi mit den Händen zerbröseln. Die Frühlingszwiebel putzen, der Länge nach vierteln und fein schneiden.

SCHRITT 4:

Den Grill für hohe direkte/indirekte Hitze (230-240°C) vorbereiten. Den Deckel öffnen und das Räucherbrett 2-3 Minuten mit geöffnetem Deckel, über den Röstbrennern der Hauptgrillfläche von einer Seite angrillen.

SCHRITT 5:

Sobald sich ein feiner Rauch entwickelt das Räucherbrett mit der angekohlten Seite nach unten, mittig auf die Hauptgrillfläche platzieren. Jetzt die Lachsseite darauflegen, die Regler auf kleinste Stufe stellen und mit geschlossenem Deckel 20-25 Minuten grillen. (Kerntemperatur 59-64°C)

SCHRITT 6:

10 Minuten vor Grillzeitende den Halloumi, die Frühlingszwiebel über den Lachs verteilen und mit geröstetem Sesam toppen.

TIPP:

Das Holz der Zedernholz Räucherbretter ist antibakteriell. Es dehnt sich bei Hitze aus und zieht sich bei Kälte zusammen. Das bedeutet für Euch, dass Ihr Euer Räucherbrett so oft benutzen könnt, wie die Oberfläche es zulässt. Bis zu 20-mal könnt Ihr dieses benutzen. Nach dem Grillen einfach mit fließendem Wasser gründlich reinigen und trocknen. Sollte es dann doch mal verbraucht sein, könnt Ihr die Überreste klein hacken und zum Räuchern mit der Räucherbox verwenden.

WEINBEGLEITUNG:

Als Begleitung empfehlen wir einen 2018er Riesling Réserve vom Rotliegenden aus der Treasure Collection vom Weingut Kühling-Gillot.

„Fisch und Riesling gehen eh schon eine wunderbare Symbiose ein, und wenn dann noch Röstaromen hinzu kommen, eignet sich ein gereifter Riesling einfach wunderbar zu diesem Lachs. In der Reife wird die Säure des Rieslings harmonischer und tritt in den Hintergrund. Der Wein bekommt mehr Schmelz und wird samtiger und dadurch ein großartiger Essensbegleiter, auch wenn starke Aromen dabei sind. Und immer ein wenig gegen Knigge verstoßen und ein wenig Essen im Munde behalten und den Wein dazu probieren ;-) Das gibt wahre Geschmacksexplosionen.“ Carolin Spanier-Gillot, Weingut Kühling-Gillot