

Flammlachs Rezept:

Vorbereitungszeit 10 Min.

Zubereitungszeit 45 Min.

Arbeitszeit 55 Min.

Zutaten

- 1.2 kg Lachsfilet
- 1.2 BIO-Limetten (hiervon den Abrieb)
- 0.6 Knoblauchmus
- 0.6 Chili (mild)
- 1.8 Tomaten (getrocknete)
- 6 g Salz (Fleur de Sal)
- 6 g Pfeffer frisch

Anleitungen

- Das Flammlachsfilet trocken tupfen und mit allen Zutaten gleichmäßig belegen.
- Den Flammlachs auf das Flambrett montieren. Das Feuer entfachen und wenn es ein wenig entfacht ist und sich die Überreste von möglicherweise verwendeten Holanzünder sich verflüchtigt haben die Bretter leicht schräg an der Feuerschale befestigen. Auf ausreichenden Abstand zur Flamme achten.
- Nun den Flammlachs bei - wie gesagt - geeigneter Entfernung auf 65 Grad Celsius gleichmäßig erhitzen.
- Den Flammlachs mit Beilage nach Wahl appetitlich servieren.