



Auf Orangenscheiben gegrillter Lachs

verfeinert mit den MEDITERRANEAN RAUCHSALZ und
RAUCHÖL



Zutaten:

4 Lachsfilet á ca. 200 Gramm

2 Orangen

Petersilie

MEDITERRANEAN RAUCHSALZ

RAUCHÖL

Zubereitung:

1. Die Lachsfilets unter klarem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. Die Orangen in ca. 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden.
3. Den Grill für ca. 220 Grad direkte Hitze vorbereiten.
4. Die Orangenscheiben nebeneinander auf den Rost legen.
5. Die Lachsfilets mit der Hautseite auf die Orangenscheiben legen und für ca. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen.
6. Die Lachsfilets wenden und noch einmal vier bis fünf Minuten unter dem geschlossenen Deckel fertig grillen.
7. Zum Schluss mit MEDITERRANEAN RAUCHSALZ, RAUCHÖL und Petersilie verfeinern.
Guten Appetit!