



Zutaten

- 1 Seite Lachs mit Haut, entgrätet, ca. 600 g
- 1 EL grober Senf
- 1-2 Limetten
- 1 EL Honig
- 1 kleines Bund Dill
- 1 Fischgrillgitter

Hauptgang, vom Grill

Flamm-Lachs – „Honey & Mustard“

Entdecken Sie unser köstliches Flamm-Lachs-Rezept mit Honig und Senf. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird's gemacht:

1. Kochateliers Salz „Frohlocken“
2. Senf und Honig in eine Schüssel geben. Limettenschale fein abreiben, den Saft auspressen und mit dem Senf verrühren. Das Lachsfilet kräftig mit dem Salz würzen, dann mit dem Senf einreiben. Grillgitter aufklappen und das Fischfilet einspannen. Den Fisch bei hoher direkter Hitze von jeder Seite 3-4 Minuten grillen. Anschließend bei niedriger Hitze 4-5 Minuten nachziehen lassen.