



Zutaten

- 1 Seite Lachs ohne Gräten, ca. 750g
- 1 EL Zitronen-Öl
- 1 TL getrocknete Orangenblüten
- 1 kleiner Bund Dill
- 1 EL Rauch-Salz
- 1 EL brauner Rohr-Zucke

vom Grill

Grill-Lachs mit Orangenblüte

Lachs – leicht und duftend, als mediterrane Spezialität vom Grill. Die raffinierte Fischvariante für das Grillbuffet.

So wird's gemacht:

1. Die Orangenblüten grob mörsern und den Dill fein schneiden.
2. Lachsseite mit Zitronen-Öl bepinseln und mit Rauchsatz, braunem Zucker und Gewürzen bestreuen.
3. Über Nacht marinieren, anschließend die Flüssigkeit abtupfen.
4. Bei indirekter Hitze und niedriger Temperatur (ca. 100°C) im Grill bei geschlossenem Deckel glasig garen.
5. Das dauert ungefähr 30 Minuten