

Zutaten

- 4 Garnelen mit Kopf und Schale
- 4 Lachs-Tranchen á 50g
- Fisch-Grillgitter
- Kochateliers Salz „Mehr für`s Meer“
- 1 Zitrone
- Rosmarin
- Für das Dressing:
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte, gewürfelt

vom Grill, Hauptgang

Lachs und Garnelen vom Grill

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für grillierten Lachs und Garnelen. Jetzt ausprobieren und den Grillabend perfektionieren! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Die Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Das Grillgitter auf einer Seite mit vier Zitronenscheiben und Rosmarinzweigen belegen. Garnelen und Lachs mit dem Kochateliers Salz würzen und auf die Kräuter geben. Die restlichen Zitronenscheiben und Rosmarin aufteilen, dann das Grillgitter zusammenspannen. Auf dem Grill von jeder Seite ca. 4 Minuten grillen
2. Alle Zutaten, bis auf das Öl, fein pürieren. Dann Öl tröpfchenweise hinzugeben und mit Salz, Pfeffer sowie Zucker abschmecken.