



## Zutaten

- 4 Lachs-Tranchen á 50g
- Zedernholz-Planke zum Grillen
- Salz, Pfeffer

Hauptgang, vom Grill

## Lachs von der Zedernplanke

Entdecken Sie unser Rezept für zarten Lachs von der Zedernplanke. Holen Sie sich die Grilltipps und kochen Sie mit Kochateliers!

### So wird's gemacht:

1. Planke in Wasser für mindestens 1 Stunde einweichen, dann auf dem Grill bei niedriger, direkter Hitze vorheizen, bis das Holz knackt und braun wird. Nun das Holz wenden und den Grill auf indirekte, mittlere Hitze stellen. Lachs nach Belieben würzen und diesen auf der Zedernplanke verteilen. Den Fisch für ca. 8 Minuten garziehen lassen. Der Lachs sollte in der Mitte noch glasig sein.