

Zutaten

- 4 Lachskoteletts
- Zitronen-Öl
- 1 TL Orangenblüten
- 1 TL Roter Pfeffer
- 1 Zweig Thymian
- Salz

Hauptgang, vom Grill

Lachskotelett

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für zarte Lachskoteletts. Perfekt für Ihr Herbstgrillen! Jetzt bei Kochateliers nachkochen!

So wird’s gemacht:

1. Orangenblüten und Pfeffer grob mörsern, Thymian hacken. Lachskoteletts mit Zitronen-Öl bepinseln und von beiden Seiten mit Gewürzen bestreuen. Über Nacht ziehen lassen. Vor dem Grillen salzen und dann auf einer gusseisernen, gut vorgeheizten Grillplatte je Seite ca. 3 bis 4 Minuten bei hoher Hitze grillen.