

Zutaten

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

Hauptgang, vom Grill

und rotem Pfeffer

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Lachskoteletts mit rotem Pfeffer. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Ideen.

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, dann auf einer gut vorgeheizten Grillplatte je Seite ca. 3 bis 4 min bei hoher Hitze grillen.