

karamelisierter Limettenlachs von der Zedernholzplanke



Als ich das Video von [klaus-grillt.de](https://www.klaus-grillt.de) gesehen habe war mir klar dass ich das unbedingt mal nachmachen muss. Allerdings zweifelte ich ein wenig an den wenigen Zutaten. Allerdings hat mich das Ergebnis umgehauen. Sehr lecker!

Die Zutaten:

- Lachshälften (ich nehme gern die von Lidl, haben ne recht gute Qualität) Limetten
- Rohrzucker
- [Zedernholzplanke](#)

Ja, das war es wirklich schon, mehr nicht!

Ich habe zur Vorbereitung die Lachshälften mit einem sehr scharfen Messer quer eingeschnitten aber nicht durchgeschnitten, quasi bis zur Haut runter. So, dass etwa 5-7 cm breite Streifen entstehen. In die Schnitte haben ich Limettenspalten gesteckt und über die komplette Oberseite des Lachs braunen Rohrzucker dick drüber gestreut. Dann habe ich den Lachs ruhen lassen und den Kugelgrill und die [Zedernholzplanke](#) vorbereitet. Dazu habe ich die Planke gewässert, so etwa 2 Stunden lang. Dann den Grill zur Hälfte mit Kohle gefüllt und durchglühen lassen. Im Innenraum sollte es etwa 200-220 Grad haben. Dann die Zedernplanke auf den Kohlen einseitig angeröstet bis das Holz zu knacken beginnt. Planke umdrehen, auf den kohlefreien Teil des Grills ziehen und den Fisch auf der Planke platzieren. Deckel drauf und etwa 20 Minuten garen lassen. Wenn Eiweiß aus dem Fisch austritt ist er gar. Limetten entfernen und genießen. Die Zedernplanke kann man übrigens mehrfach verwenden. Einfach nach Gebrauch mit heißem Wasser reinigen und trocknen lassen.

Dazu passt ganz prima eine Honig-Senf-Dill-Sauce. Kann man fertig kaufen, geht aber auch ganz fix selbst gerührt.

- 200 ml Sonnenblumenöl
- 50 g Honig
- 1 Eigelb
- 40 ml Zitronensaft
- 30 g süßer Senf (am liebsten Händlmeier)
- 25 g mittelschafer Senf
- 1/2 Tl Meersalz
- 1/4 Tl geschroteter Pfeffer
- 1 Bund Dill

Alle Zutaten bis auf Öl und Dill vermengen und dann unter Rühren das Öl langsam hinzugießen (in meinem ersten Versuch hab ich alles auf einmal vermengt. Hat geschmeckt, war aber sehr dünnflüssig). Dill klein hacken und zufügen, fertig.

Wir haben dazu Papas Arrugadas mit Mojo Rojo gegessen, das Rezept findet ihr in Kürze auch hier im Blog.

Der Artikel enthält Amazon Affiliate-Links