

Bio-Lachs von der Zedernplanke

Rezept für 4 Personen:

- 1 Bio-Lachsfilet
- 2 Zedernplanken
- 2 Bio-Zitronen
- Olivenöl
- Thymian
- Pfeffer
- Salz



Zubereitung:

Die Zedernbretter mind. 2 Stunden vor dem Grillen in Wasser einlegen.

Den Lachs falls nötig von Schuppen und Gräten befreien. Den Grill auf 160°C aufheizen. Den Lachs mit Olivenöl einreiben und mit Pfeffer und Salz würzen. Erst mit Zitronenscheiben und dann mit Thymianzweigen belegen.

Die Zedernholzplanken auf den Grill legen und 5 Minuten aufheizen lassen. Den Lachs mit der Hautseite nach unten auf die Planken legen und ca. 25 Minuten garen lassen.