



Zubereitungsanleitung

Flammlachsrezept für 4 – 6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zutaten: 1 Lachsfilet (1 bis 1,5 kg), 3 TL grobes Meersalz, 2 TL Dill

Zubereitung:

Das Lachsfilet mit Salz und Dill würzen und in Folie einpacken. Mit der Fleischseite nach unten für mind. 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Nach der Durchziehzeit, das Filet unter fließendem Wasser abspülen und trocken tupfen.

Die Flügelmuttern lösen und die Haltespange demontieren. Die Oberseite des Flammlachsbretts mit geschmacksneutralem Öl (zB Maiskeimöl) gründlich einölen. Trockengetupftes Lachsfilet mit der Hautseite nach unten, mittig auf dem Brett platzieren. Bei Bedarf an den Positionen der Befestigungsschrauben einschneiden und einfädeln. Die Haltespange ebenfalls gründlich einölen, bevor sie eingefädelt und mit den Flügelmuttern festgezogen wird. Stellen Sie sicher, ob das Lachsfilet ausreichend befestigt ist!

Die Feuerschalenhalterung am Rand der Feuerschale befestigen und vom Feuer wegschwenken: Warmhalte- & Wendeposition. Das Flammlachsbrett in die Feuerschalenhalterung einsetzen. Das dicke Lachsstück muss zuerst unten sein. Flammlachsbrett zum Feuer schwenken: Flammposition.

Die optimale Grilltemperatur herrscht vor, wenn die Hand ca. 10 Sekunden lang zwischen Feuer und Lachsfilet gehalten werden kann. Das Brett nach ca. 30 Minuten in die Wendeposition bringen und um 180° drehen. Das dünnere Lachsstück ist jetzt unten. Nach ca. 15 Minuten ist der Flammlachs fertig zum Servieren. Die Grillzeit ist abhängig von der Größe und Dicke des Filets. Die oben genannte Zubereitungszeit gilt für ein ca. 2-3 cm dickes Lachsfilet.