Warm geräucherter Lachs nach Bobby Flay-Art



Zutaten

4

- 1000 g Lachs mit Haut
- 100 g Bresc Marinade für Schweinefleisch
- 100 g Bresc Glasur Pflaumen- und Ingwer
- 1 Zedernholzbrettchen

Zubereitung

Das Zedernholzbrettchen mindestens 1 Stunde lang in Wasser einweichen. Den Lachs mindestens 12 Stunden in der Schweinefleischmarinade marinieren lassen. Den Grill für das direkte Grillen bei 150 °C vorbereiten. Den Lachs mit der Haut nach unten auf das Brettchen legen. Den Lachs 10 Minuten lang auf dem Grill garen. Die Pflaumen- und Ingwerglasur vorsichtig über dem Lachs verteilen und die Temperatur auf 175 °C ansteigen lassen. Weitere 10 bis 15 Minuten garen, bis die Kerntemperatur 50 °C beträgt.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Glasur Pflaumen und Ingwer 450g



Bresc Marinade für Schweinefleisch 1000g