

Warm geräucherter Lachs mit süßer Dill - Senfsauce, Pflaumen und Spitzkohl od. Chinakohl

Für den geräucherten Lachs:

25 g Räuchermehl
(z.B. Buchenholz
aus einem Supermarkt
oder Anglerbedarf)
4 Lachsfilets
á ca. 120-140 g mit
Haut, ohne
Gräten
½ TL grobes Salz
5 g brauner Rohrzucker
1 TL Korianderkörner
1 TL Pimentkörner
½ TL schwarze
Pfefferkörner
Zesten von
1 unbehandelten
Limette
4 Zweige Thymian

50 g gemischte Kräuter

In einem Mörser Salz, Zucker, Koriander, Piment, Pfeffer und Limettenezesten zu einer feinen Trockenmarinade verarbeiten und über den Fisch streuen. Den Thymian von den Stielen zupfen und ebenfalls zugeben.

Mit dem Messer mehrere Löcher in eine Aluschale machen. (Diese dient als Deckel)

Den Boden der zweiten Aluschale mit Räuchermehl ausstreuen und ein Stück Alufolie darüber legen. Die geöffnete Aluschale direkt auf den Grill stellen.

Sobald sich eine dichte Rauchentwicklung bildet, die Frankfurter Kräutermischung auf die Alufolie legen, den Lachs zugeben mit gelöcherter Aluschale verschließen.

Den Lachs für 1-2 Minuten mit geschlossenem Deckel, bei 180 °C

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

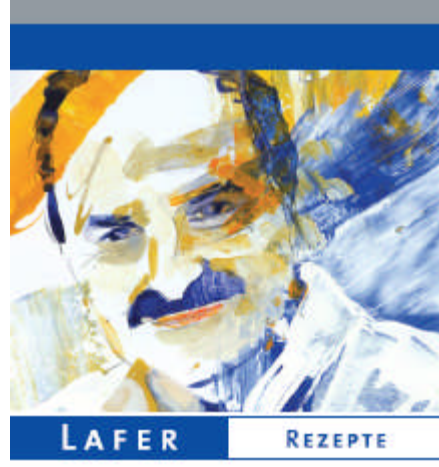
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



für Frankfurter Grüne
Sauce
(Sauerampfer, Boretsch,
Kresse, Petersilie,
Pimpernelle,
Schnittlauch, Kerbel)
2 Aluschalen ca. 23 *
30 cm
Alufolie

**Für die Dill-
Senfsauce:**

1 Bund Dill
Saft und Abrieb von
1 unbehandelten Zitrone
50 g Akazienhonig
30 g körniger Senf
schwarzer Pfeffer a.d.
Mühle

Für das Gemüse:

4 Pflaumen

1 rote Zwiebel
1 kl. Spitzkohl od
Chinakohl ca. 400-600 g
200 g Cocktailtomaten

20 g Zucker
20 ml weißer Balsamico
feines Salz

räuchern.

Danach von der direkten Hitze nehmen und
mit geschlossenem Deckel indirekt weitere
6-8 Minuten fertig grillen
Die geschlossene Aluschale vom Grill
nehmen und bis zum Anrichten ungeöffnet
beiseite stellen.

Dill von den Stielen zupfen und fein
schneiden. Aus Dill, Saft und Abrieb der
Zitrone, Honig, Senf eine Sauce anrühren
und mit Pfeffer abschmecken.

Die Pflaumen halbieren, die Kerne
entfernen und in Spalten schneiden.
Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel
schneiden.
Den Kohl der Länge nach halbieren und in
Streifen schneiden. Den Strunk der
Cocktailtomaten entfernen und die Tomaten
vierteln.
Den Zucker mit offenem Deckel, direkt in

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

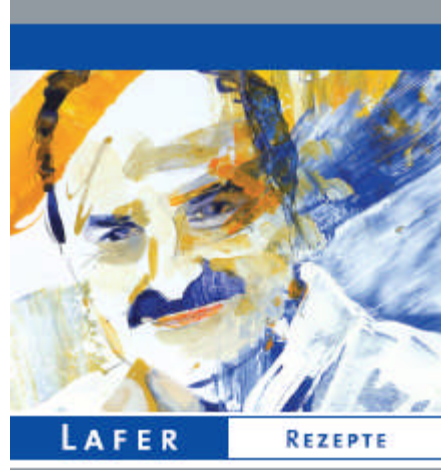
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



Chili a.d. Mühle

8 Zweige feine
Blattpetersilie

1 Aluschale ohne
Löscher
ca. 23 * 30 cm

der Aluschale hell karamellisieren und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Die Pflaumenspalten zufügen. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, die Kohlstreifen, Tomaten zugeben und gelegentlich umrühren. Mit weißem Balsamico ablöschen. Danach mit Salz und Chili würzen. Zum Schluss die Blattpetersilie grob von den Stielen zupfen und die Hälfte unter das Gemüse mischen.

Zum Anrichten den fertigen Lachs aus der Aluschale nehmen und die Haut vorsichtig abziehen. Das Gemüse auf den Teller geben und den Lachs seitlich versetzt dazu. Reichlich Dill - Senfsauce auf den Lachs laufen lassen und die restliche Sauce um das Gemüse verteilen.

Zum Schluss mit der restlichen Petersilie garnieren.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR