

Salmone affumato

ZUTATEN

1 unbehandeltes Zedernholz Brett*
1 Bund Zitronenmelisse
2 EL Olivenöl
1 TL Zitronensaft
2 Lachstranchen mit Haut
(MSC, je ca. 180 g)
4 EL Weissweinessig
2 EL Olivenöl
Fleur de Sel, Pfeffer
500 g Cherry-Tomaten
1 Schalotte

1. Zedernholz Brett über Nacht in Wasser einweichen.
2. Zitronenmelisse fein schneiden, die Hälfte mit **Öl** und **Zitronensaft** mischen. **Lachstranchen** darin wenden, auf das Brett legen.
3. Essig und **Öl** verrühren, würzen. **Tomaten** vierteln, **Schalotte** fein hacken, beides mit der restlichen Melisse begeben, mischen.
4. Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill: Lachs auf dem Brett bei geschlossenem Deckel über starker Glut oder auf höchster Stufe (ca. 250 Grad) ca. 15 Min. grillieren/räuchern, mit **Fleur de Sel** salzen.

GRILL-TIPPS

*Holz in Whiskywasser (1:2) einweichen.
Fisch ohne Brett über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) beidseitig je ca. 6 Min. grillieren, salzen.*

** Zedernholz Bretter sind in grösseren Coop Supermärkten erhältlich.*

