

Heißgeräucherter Lachs

Heißgeräucherter Lachs für 8-12 Portionen

Zutaten:

1 Seite Lachs auf der Haut, 1kg
Weber Bratfischgewürz
2 EL Butter, geschmolzen
1 Handvoll Fire Spice Buche Chips, gewässert
Salz

Zubereitung:

Die Lachsseiten von restlichen Gräten befreien, auf der Haut vorportionieren und gleichmäßig mit dem Weber Bratfischgewürz und dem Salz bestreuen.

Nebeneinander auf der Hautseite in der Weber Grillpfanne platzieren und beiseite stellen. Den Grill für indirekte, mittlere Hitze (160-180°C) vorbereiten und ein paar Fire Spice Chips in die Kohlen bzw. bei einem Gasgrill in die Räucherbox geben. Sofort nach der Rauchbildung den Fisch in den Grill legen und den Deckel schließen. 20-25 Minuten bei indirekter, mittlerer Hitze heiß räuchern. Dabei ab und zu mit der Butter bestreichen. Wenn der Rauch nachlässt, Chips nachlegen. Von der Grillplatte nehmen und servieren.

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Grillmethoden: mittlere, indirekte Hitze

Grillzeit: 20-25 Minuten

Hilfsmittel: Weber Grillpfanne, Fire Spice Buche Chips, Räucherbox