

# Lachsfilet vom Räucherbrett mit Chilibutter

## Lachsfilet vom Räucherbrett mit Chilibutter für 4 Portionen

### Zutaten:

1 Lachsfilets mit Haut, je ca. 1,2 kg

100 g Butter

Chilischoten, entkernt und fein gehackt

Ingwer, geschält und fein gehackt

Salz

1 Knoblauchzehe, ungeschält und angedrückt

Pfeffer

Salz

1 Weber® Zedernholzbretter (mindestens 1 Stunde gewässert)

### Zubereitung:

Alle Zutaten – bis auf den Lachs – in 4 EL heißer Butter 3-4 Minuten andünsten.

Dann die restliche Butter dazugeben und zerlassen. Die Weber® Zedernholzbretter bei direkter, hoher Hitze (200 – 220 °C) vorheizen – bis es knistert und riecht. Den Fisch auf der Haut vorportionieren, mit Pfeffer und Salz würzen und auf die vorgeheizten Räucherbretter legen. Mit der Chilibutter einstreichen und bei ca. 180 °C etwa 20 Minuten indirekt grillen. Dabei ab und zu erneut mit Chilibutter einstreichen. Den vorportionierten Lachs direkt vom Brett servieren.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Grillmethode: Indirekte, hohe Hitze (180 °C)

Grillzeit: 20 Minuten

Hilfsmittel: Weber® Zedernholzbretter