

Zitronen-Wildlachs



Zutaten:

- 4 Lachsfilet à circa 180 g
- 1 Stange Zitronengras
- 2 EL Olivenöl
- 2 Amalfi-Zitronen (unbehandelt)
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Lachs (ohne Haut und Gräten) mit Salz und Pfeffer würzen.

1 Stange Zitronengras mit der Feinreibe reiben. Mit 2 EL Olivenöl mischen und den Lachs damit einpinseln.

Den Lachs mit den Zitronen einpacken. Dazu auf jede Seite Lachs eine Zitronenscheibe legen und mit einer Naturschnur umwickeln und zubinden.

Auf dem Grill bei mittlerer Hitze (180°C) mit geschlossenem Deckel direkt ca. 15 Minuten garen.



Gräten- zange

Die flache, breite Greiffläche der Grätenzange ermöglicht durch die Riffelwellen das Greifen von Gräten jeder Größe ohne diese abzuwickeln. Komfortable Handhabung durch die ausbalancierte Federung der Zangenschenkel.