



Lachs (auf Zedernholz im Holzkohlegrill gegrillt)

Vorbereitung:

Den Grill auf ca. 160 Grad vorheizen.

Die Zedernplanken ungewässert auf den Grill legen bis sie anfangen zu knacken, dann runternehmen.

Zutaten (ca. 6 Portionen)

1.200 g Lachs

bis auf die Haut in Portionen einschneiden – nicht durch!

1 ½ Limetten

achteln, danach in die Einschnitte des Lachs stecken

3 TL Magic Spice mit

150 ml Ahornsirup

vermischen zu einer Marinade.

Lachs mit der

Marinade

bestreichen und danach auf die Zedernplanke(n) legen.

Die Zedernplanke(n)

für ca. 35 Minuten auf den Grill legen, gelegentlich der Garzustand kontrollieren bzw. mit Kerntemperaturthermometer arbeiten (ca. 60 Grad Celsius).