

Lachsfilet „Limone-Chili“

vom Holzkohlegrill

Zutaten für 5 Stück (á 200gr.):

1–2 rote Chilischoten
evtl. 2 Knoblauchzehen
2 Bio-Limetten
4 EL Olivenöl
1,0 kg Lachsfilet mit Haut
1 EL grobes Meersalz
Grillschalen (ohne Löcher)

Zubereitung:

- 1 Chili putzen, längs einritzen, entkernen, waschen und fein schneiden. Knoblauch schälen, hacken. Limetten waschen, trocken reiben und Schale fein abraspeln. Limetten auspressen. Alles mit Öl verrühren.
 - 2 Lachs waschen und trocken tupfen. In 10 Stücke schneiden und in eine Schale legen. Marinade über den Fisch verteilen und zugedeckt mind. 1 Stunde kalt stellen.
 - 3 Lachs aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und auf Grillschalen legen. Auf dem heißen Grill von jeder Seite ca. 3 Minuten grillen. Mit Meersalz würzen.
- Dazu schmecken Pestokartoffeln.