LACHS VOM GRILL
BZW. AUS DER SMOKERKAMMER

(für 4 Portionen)

Zutaten

- 1 Stück Lachsfilet mit Haut
- 1 Bio-Zitrone
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Das Lachsfilet mit dem Zitronen-Abrieb, dem Zitronensaft, mit einem TL Senf, sowie mit etwas Meersalz und Pfeffer marinieren.
2. Lachsfilet mit der Hautseite nach unten ca. 2-3 Minuten auf direkter Hitze grillen.
3. Ca. 10-15 Minuten bei direkter Hitze auf dem Grill fertig garen (oder 25-30 Minuten in der Smokerkammer garen).
   Zum Schluss mit Olivenöl bestreichen und nochmals nach Geschmack nachwürzen.