



Flammmlachs

Zutaten für 4 Personen

- » Komplette Lachshälften mit Haut
- » Pfeffer
- » Wacholderbeeren
- » Meersalz
- » Chiliöl
- » Paprikapulver
- » Zitronengras

Zubereitung

Das Brett muss immer vor dem Benutzen gut gewässert werden. Ruhig eine ganze Nacht im Wasser liegen lassen. Nach der Benutzung das Flammmlachsbrett einfach abschaben, mit klarem Wasser spülen und etwas abscrubben. Bitte immer ohne jegliche „Spülmittel“. Wenn man sehr starke Bretter hat, lohnt es sich sie auch mal abzuschleifen.

2. Den Lachs kauft ihr frisch beim Händler. Bitte darauf achten, dass es Fjordlachs, Wildlachs oder Biolachs ist. Bei einer liebevollen Zubereitung sollte auch das Ausgangsprodukt eine Top Qualität haben.

3. Die Garzeit und die Dauer der Zubereitung hängt von der Dicke des Lachsfilets oder der Lachsseite, natürlich auch vom Feuer, vom Wind und vom Abstand zum Feuer ab. Ihr müsst unbedingt drauf achten, dass sich auf dem Lachs eine leichte Kruste bildet. An den Seiten tritt Fett aus und tropf hinunter. Lieber mit etwas mehr Abstand und länger garen. Manche mögen auch den Sushi Style, dann nah dran und kurz.

4. Zuerst das frische Lachsfilet mit einem Papiertuch trocken tupfen und dann mit der Hautseite auf dem Grillbrett befestigen. Optimal eignen sich hierzu einfache Edelstahlnägel, die man dann mit einem Edelstahldraht verbindet. Dann die Gewürze zu etwa gleichen Teilen in einen Mörser geben, zerstoßen (nicht zu fein) und auf den Lachs streuen. Die Gewürze können natürlich ganz nach Geschmack variiert werden. Den Rub etwas einmassieren, damit die Gewürze schön anhaften. Dann den Lachs mit den Edelstahlnägeln auf das Brett nageln oder auf die bereits eingenaagelten Nägel stecken und die Köpfe mit Draht verbinden.

5. Wenn die Glut gut und das Feuer etwas heruntergebrannt ist, geht es los. Wichtig ist, dass auf alle Fälle noch Flammen züngeln, deshalb heißt es „Flammmlachs“. Das Brett mit dem Lachs leicht schräg über dem

Feuer aufstellen oder befestigen. Als Feuerstelle kann eine Feuerschale, ein Feuerkorb oder sogar ein Holzkohlegrill benutzt werden. Fertig ist der Flammlachs, wenn sich außen eine leichte Kruste bildet. Innen muss er leicht rosig sein. Nach Belieben auch roh, so wie ihr es mögt. Achtung: Lachs gart sehr schnell. Wenn du dir bei der Garstufe unsicher bist, miss einfach die Kerntemperatur im Flammlachs (siehe dazu Kerntemperatur Lachs).

6. Wenn der Flammlachs soweit ist, das Holzbrett auf den Tisch legen, Draht entfernen und / oder die Nägel ziehen. Dann nach Belieben teilen oder alternativ auf dem Holzbrett servieren.

7. Als Beilagen nach Belieben Folienkartoffeln, Gemüse aller Art oder auch Kräuterquark servieren.