

Rezepturen  
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

**WARME DILLGURKEN**

**ZUTATEN:**

2 STK.	Salatgruken
2 Stk.	Schalotten oder Rote Zwiebeln
1 EL	Butter
Etwas	Salz, Pfeffer
½ DL	Vollrahm
½ Bund	Dill

**ZUBEREITUNG:**

Die Gurken teils schälen, halbieren, entkernen und in ca. 2cm grosse Stücke schneiden.

Die Schalotten fein hacken und in der Butter andünsten. Die Gurkenstücke dazugeben und glasig werden lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Sahne dazugeben. Bei geschlossenem Deckel und geringer Hitze ca. 5 Minuten schmoren lassen.

Abschmecken und zum Servieren mit frisch gehacktem Dill bestreuen.

**GEGRILLTE LACHSSEITE**

**ZUTATEN:**

1 STK.	Lachsseite
1 Stk.	Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
2 EL	Meersalz oder Fleur de Sel
1 EL	Brauner Zucker

**ZUBEREITUNG:**

Die Lachsseite waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz, Pfeffer, Zucker und der abgeriebenen Zitronenschale bestreuen. Die Lachsseite in einen grossen Gefrierbeutel oder in Folie verpacken und im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Fisch aus dem Beutel oder Folie nehmen und mit der Hautseite nach unten bei direkter Hitze und geschlossenem Deckel 15 Min. grillen. Dann sollte der Zucker leicht karamellisiert und die Haut Kross bis fast verbrannt sein. Am saftigsten ist der Lachs, wenn er nicht ganz durchgegart, sondern noch leicht glasig ist.