

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

VOM GRILL - GRÜNER SPARGEL IM LACHSPÄCKLI

ZUTATEN:

800 g	Lachsfilet mit Haut (aber entschuppt)
etwas	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
500 g	grüner Spargel
2 Zweige	Rosmarin
1 groaae	Tomate
100 g	Butter
1 Stk	Zitrone, Saft

ausserdem:
Küchengarn

ZUBEREITUNG

Den Lachs quer halbieren und das Fischfleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Das untere Drittel des Spargels schälen, evtl. holzige Enden abschneiden. Spargel mit dem Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden und mit den Rosmarinzweigen auf eine Lachshälfte legen.

Die Tomaten halbieren, entstrunken und in Scheiben schneiden. Spargel mit Tomaten belegen. Die zweite Lachshälfte mit der Haut nach oben auflegen und das Ganze wie ein Päckchen mit dem Küchengarn verschnüren.

Die Butter mit dem Zitronensaft in eine aus Alufolie gefaltete Tüte geben.

Das Lachspäckchen auf den heissen Grill legen. Nach 4–5 Minuten wenden und die andere Seite ebenfalls ein paar Minuten grillen.

Gegen Ende der Grillzeit das Butterpäckchen auf den Grill legen. Den Fisch vom Grill nehmen, aufschneiden, auseinanderklappen und mit der Zitronenbutter aus der Folie übergiessen.

Tipp: Fertig vorbereitet und verschnürt lässt sich der Lachsknoten auch prima zu einem Grilltreffen mitnehmen. Dann aber darauf achten, dass er durchgehend in einer Kühltasche gekühlt wird.