HERRENHOF
ESCHBACH

LACHS AUF DEM ZEDERNHOLZBRETT

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft

HERRENHOF
ESCHBACH

Zubereitung

Zuerst das Zedernholzbrett ca. 2 Stunden wässern. Backofen oder Grill auf 150° C vorheizen

Für die Marinade den Senf mit dem Honig, dem Limettensaft und dem Knoblauch vermengen.

Den Dill waschen, trockentupfen und in ca. 5 – 6 cm. Stücke zupfen.
Die Limetten halbieren und in Scheiben schneiden.
Das Lachsfilet auf das Zedernholzbrett legen, und vorportionieren. Dazu schneide ich an der Mittelgräte entlang und dann nochmals quer in ca. 4 – 6 Stücke. Wichtig ist, dass die Haut nicht eingeschnitten wird. Den Fisch mit der Marinade einstreichen. Auch in die entstandenen Lücken ordentlich Marinade einbringen. Den Dill und anschließen die Limetten in die Lücken stecken, sodass die Schale nach oben zeigt.

Nun den Fisch mit dem Brett auf den Rost in den vorgeheizten Backofen oder Grill stellen. Nach ca. 30 – 35 Minuten ist der Fisch noch leicht glasig, wer ihn lieber durch möchte, die Garzeit um 5 – 10 Minuten verlängern.

Dazu passt: Sauce Hollandaise und Bandnudeln, oder einfach nur Baguette

Zutaten

Für den Lachs
- 1 Lachsfilet mit Haut (ca. 1 – 1,2 kg)
- 2 Limetten
- 1 Bund Dill

Für die Marinade
- 2 EL Körnigen Senf (ich nehme gerne den Maille à l'Ancienne Senf)
- 2 EL Dijon Senf
- 2 El festen Honig
- TL gehackter Knoblauch
- Saft einer Limette

- Außerdem: 1 Zedernholzbrett

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE
DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft

HERRENHOF
ESCHBACH

demeter

Weinempfehlung

Portugieser Rosé

Portugieser Rosé

ECOVIN

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE