



Lachs-Spieße im Brötchen mit Röstzwiebelcreme

FORUM-CULINAIRE
Gerhard Volk KOCHSCHULE
GRILLSCHULE

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN LACHSFILET

10 g	Pfeffer, bunt
8 g	Zucker, braun
10 g	Fichten-Rauch-Salz (von Forum Culinaire)
20 g	Dill, fein geschnitten
600 g	Lachsfilet
30 g	Honig

ZUTATEN RÖSTZWIEBELCREME

100 g	Sauerrahm
30 g	Honig
30 g	Senf aus Dijon
40 g	Röstzwiebeln
etwas	Salz, Pfeffer

GARNITUR & BRÖTCHEN

40 g	Rucola
4	Hotdog-Brötchen

Gerhards Genuss-Tipp:

Verwendet Metallspieße, die fangen beim fliegenden Grillen nicht an zu brennen. Statt Hotdog-Brötchen geht auch euer Lieblingsbrötchen. Natürlich verwenden wir allerbesten schottischen Loch-Duart-Lachs!

IN DER KÜCHE

1. Pfeffer bei mittlerer Hitze rösten, bis er duftet. Die noch warmen Pfefferkörner im Mörser mittelgrob zerstoßen.
2. Zucker, Fichten-Rauch-Salz und Dill mit dem Pfeffer mischen.
3. Lachsfilet in längliche Stücke von etwa 150g schneiden.
4. Fischstücke auf die Spieße aufziehen, mit Honig einreiben, anschließend in der Pfeffer-Dill-Mischung wälzen.
5. Für die Röstzwiebelcreme kurz vor dem Servieren alle Zutaten mischen und zur Seite stellen.
6. Für die Garnitur Rucola putzen, waschen und trocken schleudern, eventuell etwas klein zupfen.
7. Hotdog-Brötchen zum Füllen einschneiden und vor dem Grillen mit etwas Wasser befeuchten.

AM GRILL

1. Grill für indirektes Grillen bei 180-200 Grad vorbereiten.
2. Lachs-Spieße fliegend auf der indirekten Zone oder dem Ablagerost einhängen.
3. Deckel schließen und ca. 8–10 Minuten grillen.
4. Kurz vor Ende der Grillzeit die angefeuchteten Hotdog-Brötchen kurz auf dem Grill erwärmen.

ANRICHTEN

1. Brötchen aufklappen, Röstzwiebelcreme darin verteilen und mit Rucola belegen.
2. Lachs-Spieß in das Brötchen legen und dieses leicht zusammendrücken, während ihr den Spieß herauszieht. Hineinbeißen und genießen.