

Lachsfilet mit Ananas-Salsa

Zutaten für 4 Personen

1 Stück/e	Lachsfilet mit Haut (ca. 800 – 1000 g)
1 Prise	grobes Meersalz
1 EL	frisch gepresster Limettensaft
1 EL	frisch gepresster Orangensaft
1 EL	Olivenöl
Je 2 Scheibe/n	Limette und Orange
2 Blätter	frische Minze, fein gehackt
500 g	Ananas, Fruchtfleisch in ca. 1 cm große Würfel geschnitten
100 g	Paprikaschote rot, fein gewürfelt
2 m.-große	Tomaten, geschält, Kerne entfernt, fein gewürfelt
1 Stück/e	fein gewürfelte Schalotte
2 Blätter	fein gehackter frischer Basilikum
1 Stück/e	Chilischote (ohne Stiel und Samen), fein gewürfelt
1 EL	Honig
1 EL	Limettensaft, frisch gepresst
1 EL	Olivenöl



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 20 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 40 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Zusätzliche Informationen

ca. 15-20 Minuten

Hilfsmittel:

Weber Style Fischwender

Methode:

Indirekt

Zubereitung

Die Zutaten für die Salsa in einer Schüssel vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abgedeckt im Kühlschrank bis zum servieren ziehen lassen. Das Lachsfilet von beiden Seiten salzen und mit Limetten- und Orangensaft und Öl beträufeln. Den Grill für indirektes Grillen bei niedriger Temperatur (ca. 120°C) vorbereiten. Den Lachs mit der Hautseite nach unten auf den Grill in den indirekten Bereich legen und mit den Limetten- und Orangenscheiben belegen. Bei niedrige Temperatur das Filet ca. 15 – 20 Minuten grillen. Das Filet soll am Rand weiße Punkte aufweisen (Eiweißaustritt) und an der Oberfläche noch leicht glasig sein. Dann ist der Lachs noch richtig saftig. Das Lachsfilet mit Hilfe des Weber Style Fischwenders vom Grill nehmen mit der feingehackten Minze bestreuen und in Tranchen schneiden und mit der Ananas – Salsa servieren.