

Heissgeräucherter Lachs mit Mango-Ananas-Mojo

Zutaten für 4 Personen

6 Stück/e	Lachsfilets, jeweils etwa 175 g, mit Haut
1 EL	Sonnenblumenöl
etwas	Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer
2 handvoll	Hickoryholzspäne, mindestens 30 Minuten in kaltem Wasser eingeweicht
1 Stück/e	reife Mango, gewürfelt
4 Scheibe/n	Ananas aus der Dose, abgetropft und gewürfelt
1 kleine	rote Zwiebel, fein gehackt
1 Stück/e	frische lange milde rote Chilischote, Samen entfernt und fein gehackt
1 EL	süße Chilisauce (gute Qualität)
etwas	Abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelter Limette
Blätter	von 1 kleinen Basilikumpflanze



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 30 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 8 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Methode:

Indirekt

Zubereitung

Lachsfilets mit der Hautseite nach unten auf eine Servierplatte legen. Leicht salzen, abdecken und etwa 30 Minuten kühl stellen. Für den Mojo Mango, Ananas, Zwiebel und Chilischoten in eine Schüssel geben. Chilisauce, Saft und Schale der Limette und Kräuter zufügen. Gut mischen, luftdicht abdecken und bis zum Verzehr an einen kühlen Ort stellen. Grill anheizen. Lachsfilets mit Küchenpapier abtupfen und mit etwas Öl bestreichen. Sobald die Kohle mit einer Ascheschicht bedeckt ist, die Lachsfilets mit der Haut nach unten auf den Rost legen. Grill mit dem Deckel abdecken und den Fisch etwa 3 Minuten garen. Hickoryspäne in einem Sieb abtropfen lassen und etwa ein Drittel davon so gleichmäßig wie möglich über den Kohlen verteilen. Dazu den Rost kurz zur Seite legen und darauf achten, dass die Asche nicht aufgewirbelt wird. Grilldeckel wieder aufsetzen und weitere 8 Minuten grillen, dabei noch zweimal Hickoryspäne nachlegen. Lachs heiß oder kalt mit dem Mojo servieren.