

Lachsfilet mit Antipasti vom Grill



Stufe 1



Zubereitungszeit: 1 h
Ruhezeit: 30 min



Zutaten:

800 g Lachsfilet (alternativ Dorschfilet)
6 EL Olivenöl
3 Stängel Rosmarin
3 Stängel Thymian
2 - 3 Knoblauchzehe(n)
2 Fenchel
1 Aubergine(n)
1 Zitrone(n)
1 Paprika, gelb
1 Paprika, rot
1 Zucchini(s)
1 EL Zucker
Fleur de Sel
Pfeffer



Le Creuset Auflaufform
Tradition, rechteckig in
kirschrot



Rösle Grätenzange



Seltmann Weiden Coffee-e-
Motion Speiseteller flach



Rösle Aromaplanke Erle



Rösle Barbecue-Grillspachtel



Rösle Kugelgrill No.1 Sport
F50

1

Zuerst das Gemüse waschen, Paprika sowie Fenchel mit einem Gemüsemesser vierteln. Anschließend Zucchini und Aubergine in ca. 1 cm dicke Längsscheiben schneiden. Geschnittenes Gemüse mit Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Fleur de Sel sowie Zucker in einer Auflaufform geben und für ca. 30 Min. marinieren.

2

Fischfilet mit einer Grätenzange entgräten und auf die vorbereitete Zedernholzplanke legen. Mit Salz und Zitrone würzen, auf den Grill legen und garen.

3

Sobald der Fisch gar ist, Gemüse auf der vorgeheizten Grillplatte grillen und beides zusammen auf einen Teller servieren. Mit Kräutern bestreuen.