

# BACK to SMOKE



# REZEPT VOM GRILLPROFI



Olivenöl, einen Löffel Senf, Minze, brauner Zucker und Rum im Mixer zerkleinern. Den Lachs auf der Planke platzieren und nach Portionsgröße bis auf die Haut einschneiden.

Den Lachs mit Flammlachsgewürz würzen. Dann mit der Marinade bestreichen und Limettenscheiben in die Schnittflächen einlegen. Den Grill auf 200 Grad vorheizen und die Bretter mit dem Lachs einlegen.

Den Lachs bis zu einer Kerntemperatur von 60° garen.

Die Creme Fraiche mit dem Chipotle Gewürz abschmecken und klein geschnittene Frühlingszwiebeln dazugeben.

## Plankenlachs mit Mojito Marinade und Chipotle Dip

### Zutaten:

Ganze Lachsseite

Limetten | Olivenöl | Senf

Pfeffer und Salz

Brauner Zucker

Minze

Rum

Creme Fraiche

Frühlingszwiebeln

Gewürz

**BACK to SMOKE Lachs**

**Don Marcos Chipotle Butter Dip**