

LACHS VOM GRILL MIT HONIG-SENF MARINADE UND DILL

LACHS VOM GRILL MIT HONIG-SENF MARINADE UND DILL

Ab und an kann ich Bessere Hälfte dafür begeistern Fisch zu grillen. Dann gibt es öfters mal den Lachs in Honig-Senf Marinade, der wird mit Petersilie gemacht und kommt schon seit Jahren immer wieder mal auf den Grill. Diesmal habe ich den Fisch ein wenig anders zubereitet, es gab Lachs vom Grill mit Honig-Senf Marinade und Dill. Super lecker, super einfach gemacht - genau das Richtige um spontan zu Grillen!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Lachsfilets, je 200g

1 EL mittelscharfer Senf

2 EL Honig

50ml neutrales Pflanzenöl, z.B. Rapsöl

1/2 Bund frischer Dill

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Den Lachs trocken tupfen und mit der Hautseite nach unten je auf ein Stück Alufolie legen. Die Alufolie an den Seiten umschlagen und an den Enden eindrehen so das kleine Schiffchen entstehen.

Für die Marinade den frischen Dill grob zerpfücken und zusammen mit dem Senf, Honig und Rapsöl in einen kleinen Mixer geben. Jeweils eine gute Prise Pfeffer und Salz in den Mixer* geben. Mixen bis keine Stücke mehr zu sehen sind.



Die Marinade über den Lachs geben und die Päckchen 2-3 Stunden lang im Kühlschrank ziehen lassen.

Viel Spaß beim Grillen!

