

## *Flammlachs zubereiten*



### **Zutaten:**

- 1 Lachsfilet mit Haut (ca. 1 - 1,5 kg)
- 1 TL Meersalz
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 Prise Chili nach Belieben
- 1 TL Wacholderbeeren
- Dipp oder Remoulade
- 10-12 Brötchen

### **Zubereitung:**

1. Das frische Lachsfilet abbrausen, trocken tupfen und die Gewürze im Mörser grob zerstoßen und auf das Filet streuen. Etwas "tätscheln", damit das Pulver auf dem Fisch bleibt.
2. Den Fisch in Frischhaltefolie packen und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen. Das Feuer kann ca. 1 Stunde bevor der Fisch fertig ist schon mal angeschürt werden. Wir benötigen später eine relativ gleichmäßige Hitze.
3. Die Bretter ebenfalls ca. 30 Minuten vorher wässern.
4. Den Lachs grillst du nun auf einem Flammlachsbrett ca. eine Stunde am offenen Feuer, dabei sollte er eine schöne Kruste bekommen.
5. Den fertigen Flammlachs kannst du nun mit einem Dip oder Remoulade und einem leckeren Brötchen genießen.