

Gegrillter Lachs mit Sauce Hollandaise und Gemüserauten



Zutaten für zwei Personen:

2x 125 g Lachsfilet mit Haut

Olivenöl

etwas gröberes Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Zitrone (optional)

Sauce Hollandaise

2 größere Kartoffeln

2 größere Karotten

1 Kohlrabi

0,5 L Gemüsebrühe

Besondere Hilfsmittel:

Grillpfanne

Alufolie

1. Lachsfilets waschen, trocken tupfen und sorgfältig entgräten.
2. Die Hautseite salzen und dünn mit Olivenöl einstreichen.
3. Grillpfanne vorheizen und Lachs auf der Hautseite grillen. Nach dem Auflegen mit etwas gröberem Salz bestreuen und das ganze mit Alufolie abdecken. Wenn der Lachs sich durchgehend verfärbt hat, ist er fertig. Nicht zu lange grillen, der Lachs sollte noch sehr saftig sein.
4. Lachs pfeffern. Auf Sauce Hollandaise mit den Gemüserauten anrichten.

Gemüserauten:

1. Kartoffeln und Karotten schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kohlrabi großzügig schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Aus den Scheiben gefällige Abschnitte schneiden, am besten Rauten.
2. Die Gemüseabschnitte in Gemüsebrühe ca. 12 Minuten köcheln, dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.

Hinweise:

Sauce Hollandaise siehe eigenes Rezept. Ersatzweise Fertigprodukt Knorr Hollandaise im Tretrapack verwenden, mit 30 ml kräftiger Gemüsebrühe verdünnt.

Optional noch gebratene Pilze und gegrillte Tomaten dazu reichen, wie im Bild.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Fisch, Lachs, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023