

Lachsscheiben auf bunten Gemüsestreifen



Zutaten für 4 Personen

600 g	frisches Lachsfilet mit Haut
1	Limette, Saft
4 EL	Olivenöl
1	mittelgroße Zwiebel, fein gehackt
4	mittelgroße, fest kochende Kartoffeln
2	Karotten
300 g	zarte grüne Bohnen
1 dl/100 ml	Gemüsebrühe
1 dl/100 ml	Weißwein
	Dill
	grobkörniges Salz
	frisch gemahlener Pfeffer

Vorbereiten


1. Den Stielansatz der Bohnen wegschneiden, im Salzwasser etwa 5 Minuten blanchieren, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Das Lachsfilet in vier Portionen teilen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen, mit Limettensaft beträufeln.
3. Die Karotten schälen, diese zuerst in Scheiben und dann in Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen und in 3 bis 4 mm dicke Scheiben schneiden.

Auf dem Grill zubereiten

Die Universalpfanne auf den Trichterteil setzen. Das Olivenöl zugeben und erhitzen. Die Kartoffelscheiben an den Pfannenrand legen, die Zwiebeln in die Mitte geben und andünsten, Karotten und Bohnen zugeben und 2 Minuten mitdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Gemüsebrühe und dem Weißwein ablöschen. Den Lachs mit der Hautseite nach unten auf das Gemüse legen, bei aufgelegtem Deckel etwa 10 Minuten köcheln lassen. Mit gezupftem Dill, grobkörnigem Salz und Pfeffer bestreuen.

Für den Gaskugelgrill

Trichter
Deckel
Benötigtes Grillzubehör
Vorheizen

Vulkanposition 
geschlossen
Universalpfanne

ca. 5 Min. auf kleinster Flamme 