

## LACHSSEITE (FÜR 4 PERSONEN)



### ZUTATEN:

500 g Lachs, mit Haut  
1/2 Ananas

### Für die Garnitur:

1 Limone  
½ Bund Frühlingszwiebeln  
1 EL Sesamkörner

### Für die Marinade:

3 EL Limettensaft  
3 EL Sesamöl  
3 EL Sojasauce  
1 EL brauner Rohrzucker  
1 EL frischer Ingwer  
Pfeffer  
Salz

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** Mittel

**Hilfsmittel:** Weber Style Fischwender, Alufolie,  
Gefrierbeutel, Pfanne

**Grillzeit:** ca. 20 Minuten (bis der Fisch glasig ist)

**Grillmethode:** Direkt / Indirekt

**Vorbereitungszeit:** 10 Minuten

**Marinierzeit:** 1 Stunde

## **ZUBEREITUNG:**

Ananas schälen, in 4 Scheiben schneiden und den Strunk entfernen.

Die Limone in 6 Spalten und die Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden. Ingwer schälen und sehr klein schneiden. Aus Limettensaft, Öl, Sojasauce, Zucker und Ingwer eine Marinade herstellen.

Den abgespülten Lachs und die Ananasscheiben in einen Gefrierbeutel geben, die fertige Marinade hinzufügen, versiegeln und mehrfach wenden, damit sich die Marinade gut verteilt. Den Beutel 1 Stunde in den Kühlschrank legen und ab und zu wenden. In der Zwischenzeit die Sesamkörner in einer kleinen Pfanne vorsichtig und trocken 3 Minuten anrösten. Lachs und Ananasscheiben von der Marinade befreien.

Den Lachs mit der Hautseite nach unten auf eine 20 cm überstehende extrastarke Alufolie legen. Die Folie umschlagen und dicht verschliessen. Den Lachs indirekt 10 Min. in der geschlossenen Folie und weitere 10 Min. mit geöffneter Folie grillieren. Die Ananas 5 Min. direkt grillieren (nach 2½ Min. wenden). Deckel dabei geschlossen halten. Die Ananas sollten leicht gebräunt und der Lachs durch, aber immer noch saftig sein.

Den Lachs leicht salzen und pfeffern. Mit je einer halben Ananasscheibe, einem Limonenviertel, etwas geröstetem Sesam und den Frühlingszwiebeln garnieren. Nach Wunsch kleine Scheiben Brot mit Sesamöl beträufeln, goldbraun grillieren und dazu servieren.