



Flammlachs

by Joscha Bastians



Egal ob im Sommer am See oder auf dem Weihnachtsmarkt ein echter Leckerbissen.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Die dünne Bauchflanke der Lachshälfte abschneiden (da sie sonst verbrennt)
2. Flammlachs würzen (1TL Zucker, 2TL Salz, 1TL Pfeffer, 1/2TL Zwiebelgranulat)
3. Brett und Halterung einfetten (am einfachsten mit Sprühfett)
4. Die dicke Brettseite befindet sich später unten und die dünne oben
5. Feuer vorbereiten (sollte ein möglichst kleines Feuer sein, damit der Lachs schonend gart)
 - Kein Nadelholz verwenden, sondern Buche, Eiche, ...
6. Schauen wie der Wind steht und wohin der Rauch zieht, damit der Lachs die Raucharoma optimal annehmen kann
7. Lachs einspannen in das Flammlachsbrett
 - Falls zum Marinieren Kräuter genutzt wurden, sollten diese nun entfernt werden, da diese sonst verbrennen
8. Der Lachs ist gar ab einer Kerntemperatur von 63°C bzw. wenn das Eiweiß austritt

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Flammlachsbrett
- Schneidebrett
- Holzwolle
- Messer
- Trennspray
- Anzündholz

Zutaten: 2-4 Personen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
1	Lachshälfte
2 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
½ TL	Zwiebelgranulat

Nach Belieben
weitere Gewürze z.B. Rosmarin/
Zitrone

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

- Brett wässern nicht nötig
- Flammlachs nach dem Würzen gerne 1 Stunde ruhen lassen, damit die Gewürze mehr einziehen