



JOHANN LAFER REZEPT

Lachs im Bananenblatt gegrillt

Rezept für 4 Personen

4	Lachsfilet, à 140 g, ohne Haut und Gräten	Lachs waschen, trocken tupfen und in eine flache Schale legen.
50 g	Ingwer	Ingwer fein reiben, Chilischote fein würfeln, zusammen mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel verrühren und über den Lachsfilets verteilen.
2	Chilischoten, rot	
50 ml	Sojasauce, hell	
	Saft von	
1	Limette	
	abgeriebene Schale von	
1	Limette (unbehandelt)	
60 ml	Sweet Chili Sauce	
2	Tomaten	Tomaten und Zitronen in Scheiben schneiden.
2	Zitronen	
2	Bananenblätter (Asia Laden)	Bananenblätter in etwa 20 x 30 cm große Stücke schneiden und diese kurz auf den heißen Grill legen, bis sie anfangen zu glänzen. Dadurch werden die Blätter elastischer und reißen nicht beim Einpacken der Fischstücke.

JOHANN LAFER REZEPT

8	Na Bio Silberthymianzweige Rosenblütensalz Tellicherry Pfeffer Chili a. d. Gewürzmühle Küchengarn	Lachs aus der Marinade nehmen. Je 2 Scheiben Tomaten, Zitronen und Thymianzweige auf ein Bananenblatt legen, etwas Marinade darüber träufeln, den Fisch darauf legen und mit Rosenblütensalz, Tellicherry Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen. Den Lachs gut in das Bananenblatt einpacken und mit einem Küchengarn fixieren.
---	---	--

Die Bananenblattpäckchen nebeneinander auf den heißen Grill setzen und die Fischpäckchen von jeder Seite etwa 6 - 8 Minuten bei mittlerer Hitze direkt grillen.

Rucolasalat:

150 g	Rucola	Rucola waschen, trockenschleudern und mit Weißweinessig, Olivenöl, Rosenblütensalz und Tellicherry Pfeffer marinieren.
20 ml	Weißweinessig	
40 ml	Olivenöl	
	Rosenblütensalz	
	Tellicherry Pfeffer	

Den Rucolasalat auf Tellern anrichten und mit dem Lachspäckchen servieren.

© by Johann Lafer