

# Vorspeise Lachs / Spargel / Bandnudeln / Zitronensauce

## Rezeptteil 1 von 4 Lachs mit Senf-Dill-Sauce

---

6 Personen

| <u>Menge</u> | <u>Zutat</u>                  |
|--------------|-------------------------------|
| 600 g        | Lachs                         |
| 3            | Zitronen                      |
| 1/2 Bd       | Dill                          |
| 2 EL         | Honig                         |
| 1 EL         | Senf                          |
|              | Salz, Fisch-Sauce, Soja-Sauce |

### Vorbereitung

Wenn möglich, den Lachs über Nacht im Kühlschrank in eine 6 %ige Lake einlegen. Das Zedernholz mind. 2 Std. wässern. Eine Zitrone längs halbieren und die Hälften quer in sehr schmale Scheiben schneiden.

Folgende Zutaten in eine Rührschüssel geben:

1. Den Abrieb und Saft einer Zitrone.
2. Saft einer Zitrone
3. Dill - sehr fein geschnitten.
4. Senf und Honig

Alles mit einem Schneebesen gut verrühren und langsam Olivenöl hinzu gießen. Dabei ständig rühren, um eine gebundene Sauce zu erstellen.

### Zubereitung

**Grill 200 °C - direkte Hitze:** Das feuchte Holzbrett auf den Grill legen, bis es anfängt zu knacken und zu duften.

Den Lachs portionsweise längs und quer bis auf die Haut einschneiden. In diese Schnitte die Zitronenscheiben stecken und den Lachs satt mit der Dill-Sauce einstreichen.

Den Lachs auf das Brett legen und ca. 20 min garen. Er sollte innen noch schön glasig sein. Zum Servieren den Lachs von der Haut herunter nehmen.