

# Lachsfilet in Salzkruste - Rezept von WEBER®

Wie wär's mit Lachs vom Grill? Auch wenn Fisch nicht so deins ist, solltest du dir dieses Rezept genauer anschauen. Eine Salzkruste sorgt dafür, dass sich das Aroma von frischem Lachs perfekt entfaltet. Der Fisch bleibt so innen schön zart und saftig – aber außen überzeugt er mit knuspriger Textur und leicht salziger Note.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Portionen: 3

Rezept herunterladen

## Zutaten

- 1,5 kg grobes Meersalz
- 120 g Mehl
- 40 g Stärke
- 3 Eiweiß
- 75 ml Wasser
- 600 g Lachsfilet
- 8 Wacholderbeeren
- Pfeffer
- frischer Dill
- 1 Orange
- 2 Zweige Thymian
- ca. 80 cm Küchengarn
  
- Für das Gemüse
  
- 2 Karotten
- 1 rote Zwiebel
- 1 grüne Paprika
- 100 g Sellerie
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
  
- Für den Butterschaum

- 1 Eigelb
  - 4 EL Weißwein
  - 1 EL Butter
- 

## Zubereitung

### Für den Lachs

#### Schritt 1

Das Lachsfilet waschen und abtupfen. In 2 gleich große Stücke teilen.

#### Schritt 2

Für die Kruste Meersalz, Mehl, Stärke, Eiweiß und Wasser miteinander vermengen und zu einer formbaren Masse verarbeiten.

#### Schritt 3

Wacholderbeeren mit der flachen Seite eines großen Messers zerquetschen.

#### Schritt 4

2 Scheiben von der Orange und die Lachsseite, mit der Haut nach unten, auf das Küchengarn legen. Die Lachsstücke mit Pfeffer und Wacholderbeeren würzen.

#### Schritt 5

Ein Lachsstück mit Dill belegen und die andere Seite Lachs darauf legen. Die Hautseite mit Orangen belegen und mit Küchengarn zusammenbinden.

#### Schritt 6

Den Grill auf 200 °C vorheizen.

#### Schritt 7

1/3 der Salzmasse in die BBQ Keramik-Grillpfanne geben und verteilen. Die Lachsfilets auf das Salz legen und mit der restlichen Masse den Lachs vollständig bedecken. Die Salz Mischung vorsichtig zusammendrücken.

#### Schritt 8

Die BBQ Keramik-Grillpfanne für ca. 60 Minuten in den Grill stellen. Anschließend 5-10 Minuten abkühlen lassen und die Salzkruste mit einem Brotmesser aufschneiden.

## Schritt 9

Während der Lachs im Grill gart, das Gemüse und den Butterschaum zubereiten.

## Für das Gemüse

### Schritt 10

Karotte, Paprika und Sellerie putzen und in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden.

### Schritt 11

Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Gemüse andünsten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

## Für den Butterschaum

### Schritt 12

Eigelb mit dem Weißwein über einem Wasserbad schaumig schlagen, anschließend von der Kochstelle nehmen und unter ständigem Rühren die Butter einlaufen lassen.

### Schritt 13

Lachs zusammen mit dem Gemüse, Thymian und dem Butterschaum anrichten.

---

## Bereit Grillgeschichte zu schreiben?

Bei WEBER® findest du alles, was du für knusprige Leckereien frisch vom Rost brauchst



WEBER® Holzkohlegrill  
Bar-B-Kettle Ø 57 cm, 10J.  
Herstellergarantie

€ 129,99



WEBER® Grillplatte, groß  
Antihaftoberfläche  
Keramik

€ 79,99



WEBER® Aluminium  
Grillkoffer Steak Barbecue  
Gewürz 2 Cremes und ein  
Öl Inhalt 425g + 28g

€ 39,99



WEBER® Gewü  
Trio im Metallstä  
versch. Gewürze  
162g

€ 29,99

€ 185,12 /1 kg

Hervorragend

