



Lachs an mediterranem Gemüse mit Grilltaler

Hauptgericht

ZUTATEN

450 g Lachsfilet mit Haut
 300 g Kartoffeln
 300 g Champignons
 1 Packung Heinrichsthaler
 Brat- & Grilltaler Tomate
 Basilikum
 250 g Cocktail-Tomaten
 175 g Butter
 4 Peperoni
 8 Mini Paprika
 1 Zucchini
 1 Aubergine
 2 Lauchzwiebeln
 ein Topf Thymian
 2 Zitronen
 Würzsalze
 (Fischgewürzsalz),
 normales Salz und Olivenöl
 zum Würzen

ZUBEREITUNGS- ZEIT

45 min

SCHWIERIGKEITS- GRAD

Mittel

ZUBEREITUNG

Für die Vorbereitung des Gemüsebetts aus mediterranem Gemüse die Tomaten, Paprika, Zucchini, Kartoffel, Lauchzwiebeln und Aubergine waschen.

Im ersten Schritt werden die Thymiankartoffeln vorbereitet. Dazu eine Schale mit Silberfolie auslegen. Anschließend die Kartoffeln vierteln und in die Schale geben. Anschließend ca. die Hälfte des Thymians hacken und gemeinsam mit Butterstückchen zu den Kartoffeln geben. Mit Salz würzen. Die Silberfolie verschließen und auf den Grill legen. Darauf achten, dass wirklich alles gut in der Silberfolie verpackt ist, damit die Butter nicht heraustropft. Eventuell die Kartoffeln in eine zweite Schicht Silberfolie einwickeln. Zwischendurch immer wieder wenden.

Im zweiten Schritt werden das Grillgemüse und der Heinrichsthaler Brat- & Grilltaler vorbereitet. Dafür die Aubergine und die Zucchini in Würfel schneiden. Paprika und Champignons in kleine Stücke schneiden, Tomaten halbieren, den Heinrichsthaler Brat- & Grilltaler grob würfeln und Lauchzwiebeln grob hacken. Die Peperoni müssen nicht geseht werden und kommen im Ganzen mit auf den Grill. Zum Schluss noch die Zitronen halbieren und schon einmal für 10 bis 15 Minuten am Rand des Grills platzieren.

Im nächsten Schritt den restlichen Thymian auf die Lachs-Oberseite (ohne Haut) geben und den Lachs mit Fischgewürzsalz würzen. Den Lachs mit der Hautseite auf dem Grill platzieren und von oben mit Silberfolie abdecken. Die Haut verhindert dabei, dass das Lachsfilet verbrennt. Somit wird der Fisch gleichmäßig erhitzt.

Zum Schluss das Grillgemüse auf dem Grill verteilen. Die Peperoni können separat an den Rand des Rosts gelegt werden. Etwas Olivenöl und Salz über das Gemüse geben.

Die Heinrichsthaler Brat- & Grilltalerwürfel einzeln platzieren, damit sie von allen Seiten angegrillt werden können und ein gutes Grillaroma entsteht.

Alles für fünf bis zehn Minuten auf den Grill lassen und mehrfach wenden. Danach anrichten und noch heiß servieren.

*guten
appetit!*