



Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4

Wie mariniere ich Lachs?

Zutaten: Urlaub im Süden

- 500 g Lachs
- 2 Esslöffel Süßer Senf
- 1 Stück(e) Saft einer Zitrone
- 2 Esslöffel Öl (z. B. Rapsöl)
- 1 Teelöffel Salz
- 1.5 Teelöffel Salbei
- 1.5 Teelöffel Knoblauch
- 1 Teelöffel Pfeffer

Zutaten: Griechisch

- 500 g Lachs
- 2 Esslöffel Süßer Senf
- 1 Stück(e) Saft einer Zitrone
- 2 Esslöffel Öl (z. B. Rapsöl)
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Teelöffel Basilikum
- 2 Teelöffel Anis
- 1 Teelöffel Pfeffer

Zutaten: Kräutergarten

500 g Lachs

2 Esslöffel Süßer Senf

1 Stück(e) Saft einer Zitrone

2 Esslöffel Öl (z. B. Rapsöl)

1 Teelöffel Salz

2 Teelöffel Zwiebeln

2 Teelöffel Thymian

2 Teelöffel Schnittlauch

2 Teelöffel Dillspitzen

Zubereitung

1. Du entscheidest: Welche Gewürzmischung soll es für deine Marinade sein? Vermische die entsprechenden Gewürze mit Öl, Zitronensaft, Salz und Senf in einer Schüssel.
2. Gib nun den Lachs in einen Behälter und streiche die Marinade darüber. Marinieren den Lachs für ca. drei Stunden im Kühlschrank.
3. Jetzt den Lachs in einer Grillschale auf den Grill geben und jede Seite, je nach Dicke des Stücks, zwei bis drei Minuten bei hoher Hitzezufuhr grillen.