

Smaklig  
måltid!

# Grillrezepte 2/10 – Taste of Scandinavia

Angeräucherter Lachs, Randen aus der Glut, Dill-Sauerrahm

## Zubereitung

Den Holzkohlegrill vorheizen

Den Dill hacken und mit Sauerrahm eine Sauce herstellen  
Die rohen Randen mit der Schale in die Glut geben und weich garen lassen

Den Lachs mit Salz und Pfeffer würzen

Ein Stück Apfelholz direkt über die Glut geben und den Fisch auf der Seite mit Hilfe eines Deckels im Rauch langsam garen

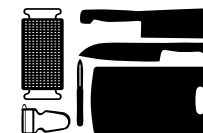
Die Randen schälen und mit Olivenöl, Essig und den roten Zwiebeln einen lauwarmen Salat zubereiten

Den Lachs daraufsetzen und mit Dill-Sauerrahm servieren

Mit Radieschen und Dill garnieren

## Zutaten (2 Pers.)

2 Lachssteak à 150 g Swisslachs  
1 Apfel Wood Chunks  
2 mittlere Randen roh  
1 EL weisser Balsamico  
2 EL Olivenöl  
1 rote Zwiebel  
1 Bund Dill  
180 g Sauerrahm  
2 Radieschen



RÜSTEREI