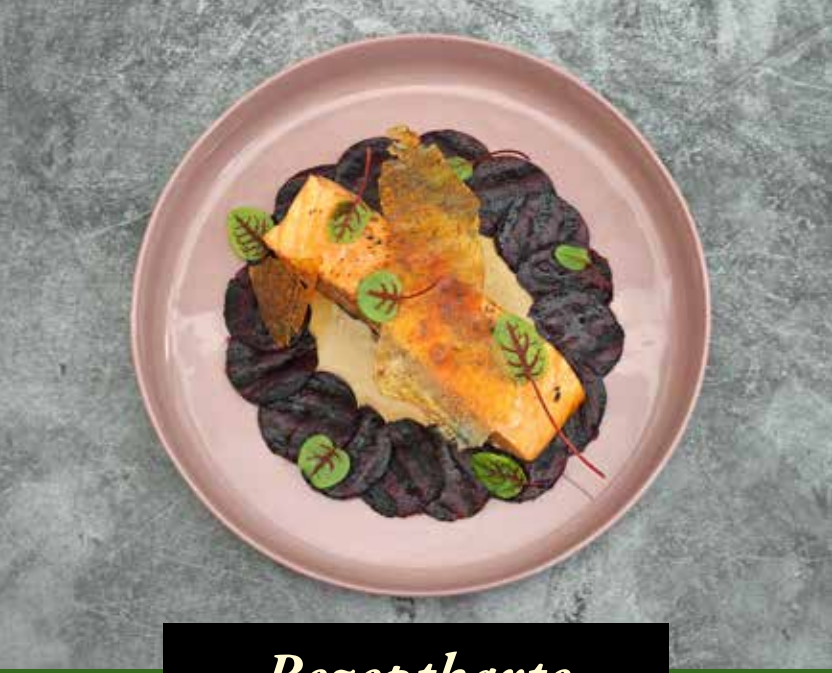

Rezeptkarte

Schottenlachs mit BBQ Rub Ocean von der Feuerplanke mit roter Beete und Kümmelkrokant

Altes Gewürzamt
Fam. Halland

Schottenlachs mit BBQ Rub Ocean von der Feuerplanke mit roter Beete und Kümmelkrokant

Zutaten (4 Personen):
Lachs: 500 g Lachsfilet mit Haut (Label Rouge), 2 EL BBQ Rub Ocean, 1 EL Salz, 1 Zedernholzplanke; Rote Beete: 6 rote Beeten vorgekocht, Salz, Rapsöl, Pfeffer weiß; Dip: 100 g Schmand, 4 Zehen fermentierter Knoblauch; Kümmelkrokant: 5 EL Puderzucker, 1 TL Kümmel ganz, 1 TL Fleur de sel; Deko: 1 Päckchen Blutampfer Microleaf;

Equipment: Gasgrill, Grillplatte, Zedernholzplanke

Zubereitung (ca. 1 Stunde):
Den Puderzucker in einem Topf karamellisieren. Fleur de sel und Kümmel dazugeben, mit einem Holzlöffel zügig unterrühren und den Karamell sofort auf ein Backpapier gießen. Mit einem zweiten Backpapier direkt bedecken und mit einem Rollholz glattstreichen. Bei Zimmertemperatur auskühlen lassen. Beim Anrichten den Karamell brechen und über das Gericht geben.
Die rote Beete mit einem Hobel in 3 mm dicke Scheiben hobeln und mit einem runden Ausstecher ausstechen. Die Scheiben mit Salz würzen, mit Rapsöl bepinseln und auf einer Grillplatte von beiden Seiten kurz scharf angrillen. Für den Dip 20 g Schmand mit den Knoblauchzehen mit einem Stabmixer fein pürieren. Restlichen Schmand unterrühren und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Bis zum Anrichten kaltstellen. Das Lachsfilet in vier gleichgroße Tranchen schneiden und auf der Fleischseite mit Salz und BBQ Rub Ocean würzen. Die Zedernholzplanke auf direkter Hitze im Grill für 5 Minuten heiß werden lassen. Die Planke umdrehen und in die indirekte Zone ziehen. Die marinierten Lachstranchen mit der Hautseite nach unten auf die Planke legen und bei 160°C im Grill bis auf eine Kerntemperatur von 50°C garen. Vor dem Servieren die Lachshaut vorsichtig abziehen.