

## Raffiniert und würzig Räucherlachs auf dem Zedernholzbrett

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten, **Grillzeit:** 25 Minuten

**Schwierigkeit:** Mittel, **Hilfsmittel:** Weber Räucherbrett Western Red Cedar, **Methode:** Indirekt

### Vorbereitung

Das Weber Räucherbrett mindestens zwei Stunden vor dem Grillen in Wasser einweichen und am besten beschweren. Wässern verhindert das Anbrennen des Bretts und sorgt dafür, dass der Geschmack über die leichte Rauchentwicklung ins Grillgut einziehen kann. Den Grill für direkte und indirekte Hitze (185-200°C) vorbereiten.

Für die Marinade Senf und Honig miteinander verrühren und mit dem Öl in einem Blender mixen. Den Dill zupfen und klein hacken. Knoblauch, Cayennepfeffer und Dill hinein rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Zubereitung

Das Zedernholzbrett bei direkter Hitze auf den Grillrost legen und warten, bis es anfängt zu knistern und zu rauchen. Währenddessen den Lachs auf der Haut vorportionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Brett sodann umdrehen, in die indirekte Zone legen und den Fisch mit der Haut nach unten zeigend auflegen. Etwa 6 Minuten lang den Lachs den Rauch annehmen lassen und danach dick mit der Marinade bestreichen. Weitere 10-12 Minuten grillen, bis das Eiweiß austritt: Dann ist der Fisch glasig und gar. Tipp: Wer es noch geschmackiger haben möchte, schneidet das Filet in Längs- und Querstreifen ein und legt halbierte Limettenscheiben in die Schnittspalten.

### Zutaten

800g Lachs  
2 EL Dijonsenf  
2 EL Honig  
1 kleiner Bund Dill  
250 ml Öl  
1 TL Knoblauchpulver  
1 TL frisch gemahlener Cayennepfeffer