

FLAMMLACHS

GEGART AN DER FEUERSCHALE



FLAMMLACHS, GEGART AN DER FEUERSCHALE

ZUTATEN

Für 4 Personen:

1 Lachsfilet mit Haut (ca. 1,3 kg)

20 Rosmarinzwige (sorgen zwischen Lachshaut und Holzbrett für zusätzliches Aroma)

Für die Grevensteiner-Honig-Marinade:

200 ml Grevensteiner Landbier

4 TL Honig

1 TL Meersalz

1/2 TL Pfeffer

1 TL Roter Pfeffer

Utensilien:

1 Flammlachsbrett mit Halterung für Fisch und Feuerschale

1 Feuerschale, Buchenholzscheite

Hitzebeständige, feuerfeste Handschuhe

Vorarbeiten:

Das Holzbrett vor dem ersten Gebrauch ausreichend wässern. Anschließend zweimal mit Öl einstreichen und einziehen lassen.

Das Brett ist so für den Garvorgang bestens imprägniert und kann nicht anbrennen.

30 Minuten vor Garbeginn sollte man bereits anfeuern.

ZUBEREITUNG

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Garzeit: ca. 40-50 Minuten

1. Rosmarinzwige auf dem Brett verteilen.
2. Anschließend darauf das Lachsfilet mit der Haut nach unten auf das Brett spannen.
3. Das Landbier mit den Gewürzen unter den Honig rühren und mit einem Pinsel auf den Lachs streichen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis die Marinade aufgebraucht und eingezogen ist.
4. Den Flammlachs mit der Schwanzspitze nach oben am Rand der Feuerschale einspannen. Die Temperatur ist dort geringer und beugt so einem Austrocknen des flacheren Teils des Filets vor. Der Abstand zum brennenden Holz sollte mindestens 20 cm betragen bei einem Winkel von ca. 80 Grad.
5. Je nach Intensität und Nähe des Feuers braucht der Flammlachs ca. 40-50 Minuten und bekommt so seine unverwechselbare goldbraune, knusprige Farbe. (Durch den Zucker in der Grevensteiner-Honig Glasur wird dieser Effekt noch verstärkt.)
Für Garthermometer Nutzer: Die Kerntemperatur des Fischfleisches sollte an der dicksten Stelle bei 65 °C liegen, dann ist der Fisch gar.
6. Anschließend nimmt man das Brett mit dem fertig gegarten Filet aus der Halterung und serviert den lecker duftenden Flammlachs mit einem naturtrüben Grevensteiner Landbier.

Guten Appetit!



Weitere Rezeptideen finden Sie unter: