



**JOHANN LAFER** REZEPT

## Gegrillter Lachs mit Wasabigurken und Rucola

### Rezept für 4 Personen

---

10	grüne Pfefferkörner	Die Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Fett leicht erwärmen, anschließend in einem Mörser grob zerstoßen.
10	rote Pfefferkörner	
10	weiße Pfefferkörner	
2 Schoten	Mohrenpfeffer	
10	Kubebenpfefferkörner	

---

1 EL	Rosenblüten, getrocknet	Die Rosenblüten mit den Fingern zerreiben und zu dem Pfeffer geben.
------	-------------------------	---

---

700 g	Lachsfilet, mit Haut und ohne Gräten	Das Lachsfilet auf der Fleischseite mit Olivenöl einstreichen, die Pfeffer-Rosen-Mischung darüber streuen und gut einmassieren, ohne das Filet zu zerreißen. Das Filet nun für ca. 30 Minuten durchziehen lassen.
2 EL	Olivenöl	

---

Den Lachs nun mit der Hautseite unten auf den vorgeheizten Grill legen. Deckel des Grills schließen und den Lachs bei 140° - 160° C ca. 15 Minuten garziehen lassen.

---

#### Wasabigurken:

1	Salatgurke	Gurke waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse mit Hilfe eines Löffels auskratzen. Das Gurkenfleisch in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit Crème fraîche und einer haselnussgroßen Menge Wasabi gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.
2 EL	Crème fraîche	
	Wasabipaste aus der Tube	
	Salz, Pfeffer Zucker	

---

#### Rucola:

150 g	Rucola	Den Rucola putzen, waschen und trockenschleudern.
-------	--------	---

---

<b>JOHANN LAFER</b>	<b>REZEPT</b>
---------------------	---------------

---

2 EL	Balsamico bianco Salz, Pfeffer Zucker	Den Balsamico mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, zuletzt das Olivenöl unterrühren und den Rucola damit marinieren.
4 EL	Olivenöl	

---

	Salz	Das Lachsfilet von der Haut lösen, in 4 Stücke teilen, mit Salz würzen und auf den Wasabigurken und dem Rucola anrichten.
--	------	---

---

© by Johann Lafer