



Lachs auf Zedernbrett mit Remoulade

4 Personen · ca. 30 Min plus 3 Std wässern · einfach

Zutaten

- 500 g Bio-Lachsfilet
- 1 Zedernbrett (3 Std gewässert)
- 200 g Crème fraîche oder Schmand
- 1 EL Dijon-Senf
- 5–6 Cornichons, fein gehackt
- 1 EL Mayonnaise
- 1 EL Olivenöl
- 1 Handvoll Dill
- 1 großer EL Kapern, gehackt
- Saft von 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Für die Remoulade alle Zutaten fein hacken, mischen und abschmecken.
- Den Lachs auf das Zedernbrett legen und in vier Portionen bis zur Haut einschneiden. Den Grill auf 200 °C vorheizen.
- Den Lachs mit der Remoulade einstreichen, auch leicht in die Ritzen. Mit geschlossenem Deckel 12 bis 15 Minuten grillen.
- Das Brett vom Grill nehmen, die Portionen mit einem dünnen Messer von der Haut lösen und servieren.

Nachgekocht und in eigenen Worten aufgeschrieben.

