



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Grillmarinade Honig-Ingwer



Zutaten Für für 300 g Fisch,
z. B. Lachsfilets

- 2 TL Alnatura Vielblütenhonig
- 2 EL Alnatura Zitronensaft
- 1 TL Alnatura Ingwer gemahlen
- 1 TL Alnatura Zitronenschale gerieben

Tipp:

Lachsfilets kann man gut auf einer Zedernholzplatte oder auf Zitronenscheiben grillen. Grillen auf der Zedernholzplatte: Eine Zedernholzplatte mindestens 1 Std. vor Verwendung wässern. Nass auf den Rost über direkte Hitze legen, bis sie zu rauchen beginnt. Dann von der direkten Hitze nehmen, die marinierten Lachsfilets auflegen und mit indirekter Hitze und geschlossenem Deckel bei maximal 200 °C 8–10 Min. gar ziehen lassen, bis das Eiweiß an der Seite auszutreten beginnt.

Grillen auf Zitronenscheiben: 1 Zitrone waschen, in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf einem engmaschigen Rost leicht überlappend auslegen. Lachsfilets bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel 8–10 Min. garen.

Zubereitung: 5 Min. + 1 Std. Ruhezeit

Alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren.

Das Grillgut (z. B. zuvor aufgetaute Alnatura Origin Lachsfilets) gleichmäßig mit der Marinade ummanteln und abgedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Std. marinieren.