

FLAMMLACHSBRETTER.COM

Hallo Grillfreunde,

Vielen Dank für Ihren Einkauf.

Falls Sie noch kein eigenes Lieblingsrezept haben, schlage ich Ihnen dieses hier vor.

Es ist einfach und sehr lecker.

Den Lachs mit groben Meersalz bestreuen. Ca. 60min einwirken lassen. Darauf achten das es keine Haufenbildung gibt, sonst schmeckt diese Stelle versalzen.

Wachholderbeeren in den Lachs drücken. (man kann die Beeren auch etwas aufstoßen, je nach Belieben)

Kl. Senfkörner auf den Lachs

Frischen Pfeffer.

Alle Gewürze etwas andrücken, damit Sie später nicht runterfallen.

Bei 62°-68° Kerntemperatur ist der Lachs perfekt.

Das Brett kann nach Wunsch gewässert werden, dient der Langlebigkeit des Brettes.

Wenn Sie das Brett und die aufliegende Seite der Halterung mit Speiseöl einreiben, lässt sich das Brett besser reinigen und die Krustige Seite vom Lachs bleibt am Lachs und nicht an der Halterung.

Über eine Weiterempfehlung würden wir uns sehr freuen.

Mit freundlichem Gruß

Michael Stiak