

# Lachs-Filet vom Grill

## Für 2 Personen:

1 EL rote Currypaste	50 ml Kokosmilch	1 Zitrone
1 Msp. Chilisalز	350 g Lachsfilet	1 Frühlingszwiebel
5 Zeitungspapier		

Currypaste und Kokosmilch in einem tiefen Teller zu einer dickflüssigen Paste verrühren. Etwas Zitronenschale dazureiben und mit Chilisalز würzen.

Nochmals gut vermengen.

Die Fleischseite des Lachsfilets kräftig mit Gewürzsalز würzen und anschließend mit der Fleischseite nach unten in die Curry-Kokos-Marinade legen und ca. 2 Minuten marinieren lassen.

In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebel in feine Ringe und die Zitrone in dünne Scheiben schneiden.

5 ausgebreitete Zeitungsseiten übereinanderlegen und das Lachsfilet mit der marinierten Seite nach oben am unteren Ende der Zeitung platzieren. Erst die übrige Marinade, dann die Frühlingszwiebel auf dem Lachsfilet verteilen. Das Lachsfilet mit Zitronenscheiben bedecken.

Den Lachs von unten beginnend stramm zunächst bis zur Mitte im Zeitungspapier einwickeln. Die Seiten einschlagen und dann zu Ende einwickeln. Dabei unbedingt merken, welches die Haut- bzw. die Fleischseite vom Lachs ist. Das eingewickelte Lachsfilet für ca. 1 Minute in ein Wasserbad legen.

Das feuchte Zeitung-Lachs-Päckchen mit der Hautseite nach unten auf den heißen Grill legen und mit geschlossenem Deckel ca. 28 Minuten grillen, bis die Zeitung schwarz ist. Das Päckchen zwischendurch wenden.

Das Zeitung-Lachs-Päckchen vom Grill nehmen, mit der Hautseite nach unten ablegen und mit einer Schere der Länge nach aufschneiden. Zitronenscheiben vor dem Servieren vom Lachs nehmen.

Steffen Henssler am 08. Juli 2023