

# BBQ LACHS

*Plankenbox*

## Würziger BBQ-Lachs von der Planke

Schritt-für-Schritt-Anleitung | 4-6 Personen

Für dieses besondere Geschmackserlebnis vom Grill haben wir beste Zutaten zusammengestellt: Das frische IKARIMI Lachsfilet aus Norwegen schneiden wir in unserer Fischmanufaktur von Hand zu – der perfekte Trimm für Ihr Zedernholzbrett. Das Brett verleiht dem Lachsfilet beim Grillen ein schmackhaftes Raucharoma. Die fein abgestimmte Gewürzzubereitung, die wir zusammen mit Spitzenkoch Wolfgang Pade entwickelt haben, sorgt für eine herzhaft Note mit leichter Süße und einen Hauch Schärfe. Viel Freude bei der Zubereitung und beim Genießen!

### Zutaten

**Frisches IKARIMI Lachsfilet**  
aus Norwegen

**Räucherbrett**  
aus Zedernholz für eine milde  
Rauchnote

»Plankenlachs« Gewürzzubereitung  
von Spitzenkoch Wolfgang Pade  
und Deutsche See

☆☆ leicht

🕒 48 Stunden  
inkl. Beizvorgang

👥 4-6 Personen



### Zubereitung auf dem Grill

1. Zedernholzbrett für ca. 2 Stunden wässern – dabei sollte das Brett möglichst komplett im Wasser liegen. Anschließend den Grill für direktes und indirektes Grillen vorbereiten und auf mittlerer Hitze vorheizen.
2. Lachsfilet aus dem Kühlschrank nehmen, kalt abspülen und gut trocken tupfen. Die Fleischseite des Filets gleichmäßig mit dem Plankenlachs-Gewürz bestreuen und leicht andrücken. Ein Glas Gewürzzubereitung reicht für eine ganze Lachsseite aus. Anschließend den Lachs mit der Hautseite nach unten auf die gewässerte Planke legen.
3. Den so vorbereiteten Plankenlachs ca. 5 Minuten über direkter Hitze grillen, bis die Plänke leicht zu rauchen beginnt. Danach den Plankenlachs in die indirekte Hitze des Grills schieben und ca. 20-25 Minuten bei geschlossenem Grill und ca. 200°C garen. Das Lachsfilet ist gar, wenn es sich mit zwei Gabeln leicht auseinanderzupfen lässt.
4. Gebeizten Lachs je nach Verwendung in dünne Scheiben oder saftige Stücke schneiden und servieren.

### Zubereitung im Ofen

Bei dieser alternativen Zubereitungsmethode entsteht kein Raucharoma wie auf dem Grill – der aromatische Rub verleiht dem Lachs dennoch eine besondere Note.

1. Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2. Lachsfilet aus dem Kühlschrank nehmen und wie in der Grillanleitung beschrieben vorbereiten. Lachs mit der Hautseite nach unten auf das Zedernholzbrett legen (das Brett braucht vor der Zubereitung im Ofen nicht gewässert werden). Den Lachs im Ofen für ca. 30 Minuten garen. Am Ende der Garzeit für 5 Minuten auf 250°C hochschalten, um das Gewürz auf dem Lachsfilet zu karamellisieren.

### Aufbewahrung

Das Filet hält sich bis zu 3 Tage im Kühlschrank. Dafür den Plankenlachs in Frischhaltefolie eingewickelt im kühlssten Bereich des Kühlschranks lagern.

### Genuss-Tipp

Mild-würziger Coleslaw ist ein BBQ-Klassiker und schmeckt ausgezeichnet zum Plankenlachs. Dazu passen geröstete oder gegrillte Baguettescheiben. Aber auch Grillgemüse oder Ofenkartoffeln eignen sich ideal als Begleitung.

### Profi-Tipp

Für ein optimales Geschmackserlebnis das Gewürz ca. 2-3 Stunden auf dem Lachs ziehen lassen, bevor er in den Ofen kommt.

*Guten Appetit*