

## Lachs vom Grill

vom rechteckigen Grillstein

### Zutaten:

4 Lachsfilet auf Haut  
Steakpfeffer z.B. Edelschmaus  
Omas Butteröl von Edelschmaus  
1 Bio Zitrone



### Zubereitung:

Den rechteckigen Grillstein mit Omas Butteröl leicht fetten und etwa 10 min. vorheizen.

Gewürzte Lachsfilets mit der Hautseite nach unten auf den heißen rechteckigen Grillstein setzen und für ca. 12-14 Minuten mit geschlossenem Grilldeckel braten (nicht wenden!). Grilltemperatur ca. 250°C. Soll der Lachs schön glasig sein, sollte die Lachs Kerntemperatur zwischen 50° und 54 °C liegen.

Vor dem Servieren die Fischfilets mit etwas Zitronensaft beträufeln.

**Verwendete Produkte:** Rechteckiger Grillstein, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN