

# Lachs Tranchen auf Zitronen Majoran Olivenöl im Barbecue-Smoker



## » ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN ALS VORSPEISE

- 500 g Lachs in Tranchen pro Person 2 Stk.
- 4 EL Olivenöl
- ½ Bund Majoran feinblättrig abzupfen
- ¼ Zitronenschale
- Weisser Pfeffer aus Mühle
- Fleur de sel zum bestreuen nach dem Garen

## » ZUBEREITUNG

Olivenöl in feuerfeste Form (Gratinplatte) verteilen. Pfeffer gleichmässig auf Olivenöl mahlen. Majoran Blätter und 1/4 abgeriebene Zitronenschalen auf dem Öl verteilen. Lachstranchen darauf legen. Im Barbecue-Smoker bei 120 Grad ca. 10-15 Minuten garen und aromatisieren lassen. Vor dem servieren mit Fleur de sel bestreuen und Fleur de sel für die Gäste zugeben.

**Tipp:** Dies ist ein ganz einfaches Rezept, mit dem Sie bei Ihren Gästen viel Erfolg ernten werden. Das Gericht kann vorbereitet werden und, beim Eintreffen Ihrer Gäste einfach mit der feuerfesten Gratinform auf dem Barbecue-Smoker Rost gegart werden. Sie brauchen nichts zu drehen oder abzudecken.

Verschiedene Fischarten lassen sich mit diesem Rezept perfekt und im Handumdrehen zubereiten – nur ab und zu etwas Holz nachlegen und die Temperatur kontrollieren.