

## WARM GERÄUCHERTER LACHS NACH BOBBY FLAY-ART



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Glasur Pflaumen und Ingwer 450g



Marinade für Schweinefleisch 1000g

### ZUTATEN

4 

- 1000 g Lachs mit Haut
- 100 g Bresc Marinade für Schweinefleisch
- 100 g Bresc Glasur Pflaumen- und Ingwer
- 1 Zedernholzblech

### ZUBEREITUNG

Das Zedernholzblech mindestens 1 Stunde lang in Wasser einweichen. Den Lachs mindestens 12 Stunden in der Schweinefleischmarinade marinieren lassen. Den Grill für das direkte Grillen bei 150 °C vorbereiten. Den Lachs mit der Haut nach unten auf das Blech legen. Den Lachs 10 Minuten lang auf dem Grill garen. Die Pflaumen- und Ingwerglasur vorsichtig über dem Lachs verteilen und die Temperatur auf 175 °C ansteigen lassen. Weitere 10 bis 15 Minuten garen, bis die Kerntemperatur 50 °C beträgt.