

# Pellkartoffeln Rezepte

## Marinierter Lachs Zum Grillen

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Fisch, Grill, BBQ

---

1 kg Lachsfilet; mit Haut

1 Teel. Senfkörner

1 Teel. Bunter Pfeffer

1 Bund Dill

1 Teel. Zucker

3 Essl. Sonnenblumenöl

1 Unbehandelte Orange

---

Die Lachsseite abspülen und trocken tupfen. Senfkörner und Pfeffer grob zerstoßen.

Den Dill abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Gewürze, Dill, Zucker und Öl verrühren und die Fleischseite des Lachses damit bestreichen.

Abgedeckt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die Orange heiss abspülen und in dünne Scheiben schneiden. Den Lachs in acht Portionen schneiden.

Mit halbierten Orangenscheiben belegen und auf der Hautseite etwa zehn Minuten grillen. Eventuell den Fisch mit Alufolie abdecken, damit er gleichmäßiger gart.

Dazu: Pellkartoffeln.

Die Kartoffeln in Alufolie wickeln und in der Glut mitgaren, schmeckt lecker.  
Pro Portion ca. 340 Kcal, 21 g Fett