

Rezept

Gegrillte Folienkartoffeln mit Lachs

Ein Rezept von Gegrillte Folienkartoffeln mit Lachs, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 4 große festkochende Kartoffeln | (grobes) Meersalz |
| 1 Stück Ingwer (2 cm lang) | 2 EL flüssiger Honig |
| 2 EL helle Sojasauce | 2 TL Aceto balsamico bianco |
| 1 EL brauner Zucker | ¼ TL Chiliflocken (eventuell noch etwas mehr zum Bestreuen) |
| 4 Lachsfilets (à ca. 150 g, ohne Haut) | 1 Bund Frühlingszwiebeln |
| 200 g saure Sahne | Pfeffer |
| 1 EL Olivenöl (wer mag) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal, 13 g F, 8 g EW, 27 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und ungeschält mit ausreichend Salzwasser in den großen Topf geben. Die Kartoffeln 20-25 Min. vorkochen.
2. Inzwischen den Ingwer schälen und fein reiben. Mit Honig, Sojasauce, Balsamessig, Zucker und Chiliflocken in den kleinen Topf geben, verrühren und aufkochen. Dann unter ständigem Rühren 1-2 Min. köcheln lassen, bis die Sauce leicht andickt. Vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen.
3. Die Lachsfilets kalt abbrausen, trocken tupfen und möglichst nebeneinander in die Schüssel legen. Die lauwarme Sauce gleichmäßig über dem Lachs verteilen. Abgedeckt ca. 30 Min. marinieren lassen.
4. Inzwischen den Grill anheizen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die saure Sahne im Becher glattrühren und mit Meersalz und Pfeffer würzen.
5. Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Jede Kartoffel in ein Stück Alufolie wickeln, dann für ca. 30 Min. in die heiße Glut des Grills legen und weich garen.
6. Rund 10 Min. bevor die Kartoffeln gar sind, den Lachs aus der Marinade nehmen, auf den Rost legen und von beiden Seiten je 3-5 Min. grillen.

7. Sobald die Folienkartoffeln und der Lachs gar sind, beides vom Rost nehmen. Den Lachs in grobe Stücke zupfen. Die Kartoffeln aus der Folie wickeln, mit dem Messer der Länge nach tief einschneiden. Die Kartoffeln aufklappen und mit saurer Sahne, Lachs und Frühlingszwiebeln füllen. Nach Wunsch vor dem Servieren noch mit Olivenöl beträufeln und mit Chiliflocken bestreuen.