



Lachskotelett vom Grill

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 18m
- **Fertig in** 23m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '23', 'cook_time' : '18m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Hier kommt Fisch auf den Grill, gart schonend in Alufolie mit Zitrone, Kerbel und Knoblauch

Zutaten

- 4 Lachskoteletts à 150 g mit Haut, 4-5 cm dick, küchenfertig
- 1 Bund frischer Kerbel, grob gezupft
- 1 Knoblauchzwiebel in dünnen Scheiben
- 1TL zerstoßene rosa Pfefferbeeren
- etwas Pflanzenöl
- Grober, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Zitronensaft, 4 Zitronenscheiben, Meersalz
- Alu-Folie

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Grill auf mittlere Temperatur vorheizen.

Schritt2

Die Lachskotelette unter fließendem Wasser waschen, mit Küchenkrepp wieder trocken tupfen. Salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln, marinieren.

Schritt3

Auf ein ausreichend großes, geöltes Stück Alufolie legen.

Schritt4

Darüber die Knoblauchscheiben, die Kerbelblättchen, rosa Beeren und die Zitronenscheiben geben, fest mit der Alufolie verschließen.

Schritt5

Für 15-18 min. auf den Grill legen, aber nicht wenden.

Rezeptart: Fischzubereitungen für den Grill, Grillrezepte, Schnelle Rezepte, Warme Fischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachskotelett-vom-grill/>