



## Lachsfilet mit Lemon-Dill Dip

### Für 4 Personen:

ca. 600g Lachsfilet (Raumtemp.)

2 EL Speiseöl

Pfeffer, Salz

### Lemon-Dill-Dip:

1 Tasse Majonnaise

1 Tasse Creme Double

1 TL Dijon Senf

halbe Hand frisch gehackter Dill

Saft einer Zitrone

Pfeffer, Salz



Das Lachsfilet säubern, längs halbieren, und in gleiche Stücke teilen.

Die einzelnen Portionen nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Die Haut mit dem Öl einpinseln.

Die Hautseite kurz scharf in einer Bratpfanne anbraten, und anschliessend in den Räucherbeutel legen.

### Grill

So nah wie möglich für 15 Minuten an die grösste Hitze legen.

Gasgrill : Die Temperatur senken, beim Holzkohlegrill auf mittlerer Höhe, weitere 5 Minuten garen.

Den heissen Beutel einige Minuten abkühlen lassen, dann mit Kartoffeln, Lemon-Dill Dip und Gemüse servieren !

### Lemon-Dill-Dip

Die Majonnaise, Creme Double und Senf in einer Schüssel verrühren.

Anschliessend den gehackten Dill und Zitronensaft hinzugeben und in den Dip einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die angegebenen Garzeiten können je nach Gargut leicht variieren !

[www.smokerbag.de](http://www.smokerbag.de)