



## Skandinavischer Honig-Lachs

### Für 4 Personen:

ca. 1 kg Lachsfilet (Raumtemp.)  
100ml Honig

dazu schmeckt am besten :

### Honig-Senf-Dill-Sauce

8 EL Honig und 4 EL Senf vermengen und frischen Dill nach Geschmack dazugeben.



Das Lachsfilet säubern, mit dem Honig einreiben und in den Beutel legen, das offene Ende einschlagen und verschliessen.

### Grill

15 Minuten in grösste Hitze legen, dann das Rost auf mittlere Höhe legen und weitere 15 Minuten fortgaren.

Nach Ablauf der Garzeit den Beutel aus dem Ofen oder vom Grill nehmen, und 10 Minuten abkühlen lassen. Dann den Beutel von oben aufschneiden und servieren !

### Backofen

Vorgeheizt für 15 Minuten bei 250°C, für weitere 15-20 Minuten fortgaren bei 200°C.

Nach Ablauf der Garzeit den Beutel aus dem Ofen nehmen, und 10 Minuten abkühlen lassen ! Dann den Beutel von oben aufschneiden und servieren !

**Tipp:** für mehr Bräune den Räucherbeutel 5 Minuten vor Ende der Garzeit etwas einschneiden, um die Feuchtigkeit entweichen zu lassen.



Die angegebenen Garzeiten können je nach Gargut leicht variieren !

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