



Sweet Chili Lachsfilet

Für 4 Personen:

ca. 600g Lachsfilet (Raumtemp.) / 150g Lachs pro Person
2 EL Speiseöl oder Olivenöl
1/2 Tasse Sweet Chili Sauce aus dem Asia Shop oder Supermarkt
Salz, Pfeffer

Beachten Sie bitte die Gebrauchsanweisung und Gefahrenhinweise auf der Verpackung der Original Savu Räucherbeutel.



Das Lachsfilet säubern, trockentupfen und eventuell vorhandene Gräten entfernen. Das Lachsfilet in die gewünschten Portionsgrößen schneiden. Die Hautseite jeweils tief einritzen, damit die Lachsstücke auch nach dem Garen ihre Form behalten. Filets mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Öl rollen. Die eingölten Lachsfilets nur auf der Hautseite kurz scharf anbraten, bis die Haut etwas knusprig ist, der Fisch aber nicht bereits gegart ist. Nach dem Braten die Lachsfilets mit der Chili Sauce einpinseln, und anschließend in den Räucherbeutel legen.

Grill

Den gefüllten Räucherbeutel auf ein Grillrost legen und für 15 Minuten so nah wie möglich an die Hitze platzieren. Danach den Rost auf mittlere Höhe legen und für weitere 5 Minuten fortgaren. Bei einem Gasgrill für 5 Minuten die Temperatur reduzieren. Nach Ablauf der Garzeit den Beutel vom Grill nehmen, und einige Minuten abkühlen lassen. Dann den Beutel von oben aufschneiden und servieren!

Backofen

Vorgeheizt für 15 Minuten bei 250°C, für weitere 5 Minuten fortgaren bei 200°C. Danach den Beutel aus dem Backofen nehmen und für einige Minuten abkühlen lassen, dann den Beutel aufschneiden und servieren.



Die angegebenen Garzeiten können je nach Gargut leicht variieren!

www.smokerbag.de