

Bedienungs-/Aufbauanleitung

1. Die beiden Klemmwinkel in die Schlitze der Holzplanke fest eindrücken
2. Die Holzbretter vor der Benutzung mindestens eine Stunde in Wasser legen. Zur besseren Vorbereitung können diese nach dem Einweichen auch für später eingefroren werden
3. Den Lachs mit dem dicken Ende nach unten auf das gewässerte Brett legen und mit dem Gitter festklemmen.
4. Ein bis drei Bretter auf den U-Rahmen stecken und den gewünschten Winkel einstellen

Rezeptvorschlag

Zutaten:

1 Lachsfilet (ca. 4-5 Portionen)

2 TL Meersalz

1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 TL brauner Zucker

(Zwiebelgranulat oder Chiliflocken nach Bedarf)

Zubereitung:

Gewürze miteinander vermischen und ca. 30-60 Minuten vor der Zubereitung gleichmäßig auf dem Filet verteilen.

Das Lachsfilet auf dem gewässerten Lachsbrett mit dem Gitter fixieren.

Die Hitzequelle nicht zu nah am Brett positionieren, da sonst das Filet unten bereits gar ist und oben noch nicht durch.

Je nach Temperatur kann der Lachs nach 15-20 Minuten fertig sein oder auch erst nach einer Stunde.

Der Lachs ist gar, wenn Eiweiß-Austritt am Lachsfilet zu erkennen ist.

Dann hat er in etwa eine Kerntemperatur von ca. 58-60°C.

Den Lachs regelmäßig während des Garens mit Zitronenwasser besprühen oder vorher mit dünnen Zitronenscheiben belegen.