

MEER GRILLIEREN

GANZ EINFACH



Zutaten für 4 Personen

8 Stk. Heissrauchlachs mit
provenzalischen Gewürzen

500 g grüne Spargeln
geschält und schräg in 5 cm
lange Stücke schneiden,
hinten ca. 4 cm abschneiden,
je nach Qualität

12 Stk. Datteltomaten
halbiert

4 EL Olivenöl

1 Zitrone

5 EL Balsamico

1/2 TL Salz

etwas Pfeffer aus der Mühle

Spargelsalat mit Datteltomaten und lauwarmem Heissrauchlachs

Zubereitung

Grill einheizen, oder Gartencheminée anfeuern. Grillpfanne mit Olivenöl aufheizen und Spargelstücke darin ca. 5 Minuten anbraten, **ACHTUNG:** Pfanne darf nicht zu heiss sein, sonst werden die Spargel schwarz, bevor die durch sind.

In den letzten 2 Minuten die halbierten Datteltomaten dazu geben und vorsichtig schwenken. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne vom Feuer nehmen und mit Balsamico abschmecken.

Zeitgleich den Lachs am Rande des Grillrosts auf allen Seiten leicht erwärmen. Auf dem Teller anrichten und mit frischer Zitrone garnieren. «en Guete»