



# GANZER LACHS MIT KRÄUTERN

  
**Dyhrberg**

Erste Lachserei der Schweiz

## ZUTATEN

3-4 kg Ganzer Lachs  
Limettenschnitze  
Orangenschnitze  
Frische Kräuter  
Dill-Senfsauce mit Rahm (Kisag Whipper)

## ZUBEREITUNG

1. Lachs mit allen Zutaten füllen
2. Mit der Bauchseite auf das Grillgitter stellen
3. Bei geschlossenem Grill bis zum gewünschten Garpunkt grillen
4. Auf grossem Brett servieren und vom Rücken her die Haut entfernen
5. Mit Dill-Senfsauce und Rahm geniessen
6. «E guete»