

# Lachskotelett vom Grill

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 18m
- **Fertig in** 23m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '23', 'cook_time' : '18m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Hier kommt Fisch auf den Grill, gart schonend in Alufolie mit Zitrone, Kerbel und Knoblauch

## Zutaten

- 4 Lachskoteletts à 150 g mit Haut, 4-5 cm dick, küchenfertig
- 1 Bund frischer Kerbel, grob gezupft
- 1 Knoblauchzwiebel in dünnen Scheiben
- 1TL zerstoßene rosa Pfefferbeeren
- etwas Pflanzenöl
- Grober, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Zitronensaft, 4 Zitronenscheiben, Meersalz
- Alu-Folie

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst den Grill auf mittlere Temperatur vorheizen.

### Schritt2

Die Lachskotelette unter fließendem Wasser waschen, mit Küchentrepp wieder trocken tupfen. Salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln, marinieren.

### Schritt3

Auf ein ausreichend großes, geöltes Stück Alufolie legen.

### Schritt4

Darüber die Knoblauchscheiben, die Kerbelblättchen, rosa Beeren und die Zitronenscheiben geben, fest mit der Alufolie verschließen.

## Schritt5

Für 15-18 min. auf den Grill legen, aber nicht wenden.

**Rezeptart:** Fischzubereitungen für den Grill, Grillrezepte, Schnelle Rezepte, Warme Fischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachskotelett-vom-grill/>