Lachssteaks mit vielen Kräutern, Knoblauch und Zitrone auf Folie gegrillt

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 22m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '22', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Ein Grillfest Highlite, dabei so einfach gemacht, gut vorzubereiten

Zutaten

- 600 g Lachsfilet ohne Haut, grätenfrei, küchenfertig à 150 g
- 2 Knoblauchzehen in hauchdünnen Scheiben
- 1 Zitrone in dünnen Scheiben
- 2 El gehackte Petersilie
- 3-4 Stiele Thymian, gezupft, gehackt
- 2 Stiele Basilikum, gezupft, gehackt
- 1/2 rote Chilischote, fein gewürfelt
- 3-4 EL Zitronensaft und eine Spur Abrieb
- 4 EL Pflanzenöl
- Grober Pfeffer, Salz
- Alufolie

Zubereitungsart

Schritt1

Das Lachsfilet zunächst unter fließendem Wasser waschen, wieder trocken tupfen, mit etwas Zitronensaft marinieren, salzen, pfeffern.

Schritt2

Die Kräuter und Chili Würfelchen gleichmäßig verteilen und mit dünnen Zitronenscheiben belegen.

Schritt3

Ein ausreichend großes Stück Alufolie einfetten und die Ränder "aufkanten", die Steaks einzeln hinein betten.

Schritt4

Das Pflanzenöl mit dem Zitronensaft mischen, darüber tröpfeln. Für etwa 10-12 min. auf den vor geheizten Grill geben, garen, braten.

Schritt5

Dazu passen viele Gekonntgekocht Salate, mein fein aromatischer Safran - Kapern - Dip und knuspriges Brot.

Rezeptart: Fischzubereitungen für den Grill, Schnelle Rezepte **Tags:** einfach gemacht, gut vorzubereiten, preiswert

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachssteaks-mit-vielen-kraeutern-knoblauch-und-zitrone-auf-folie-gegrillt/