



## **Gegrillter Lachs von der Zedernplanke auf Zucchini Tagliatelle mit Aprikosen-Vinaigrette (4 Personen)**

### **Zutaten für die Vinaigrette**

4	Aprikose(n) (evtl. TK), in Würfelchen geschnitten
1	Schalotte(n), fein gehackt
1 EL	Olivener Öl
1 TL, gehäuft	Currypulver, scharfes
1 TL	Honig
1 TL	Senf
etwas	Chili, in ganz feine Streifen geschnitten
2 EL	Zitronensaft
50 ml	Orangensaft
etwas	Salz und Pfeffer

### **Zubereitung der Vinaigrette**

Die Schalotten in Olivenöl glasig anschwitzen, Currypulver sowie Chilistreifen beifügen und kurz mit dünsten. Die Aprikosenwürfel dazugeben und alles aufkochen lassen. Die Pfanne vom Herd ziehen, Senf, Honig, Zitronen- und Orangensaft beifügen und mit Salz und Pfeffer würzen.



### **Zutaten für den Lachs**

- 1 Lachsfilet mit Haut (ca. 120g pro Person)
- 1 Orange

### **Zubereitung des Lachses auf der Zedernplanke:**

Die Zedernplanke für ca. 2 Std wässern. Darauf achten, dass die Planke wirklich komplett im Wasser (ggf. beschweren) liegt. Das Lachsfilet parieren und portionsweise von der Fleischseite her bis auf die Haut einschneiden. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und die Vinaigrette großzügig auf der Fleischseite des Lachses verteilen. In jeden Schnitt nun eine halbierte Orangenscheibe stecken (optional Zitrone). Die Planke auf dem Grill von einer Seite her direkt über der Glut zum Qualmen bringen. Den Lachs auf der Planke platzieren und bei 200° Grad (auf dem Grill indirekt) ca. 25 min garen.

Sobald an der Seite des Lachs ein minimaler perlenartiger Eiweißaustritt sichtbar wird, ist der Lachs fertig und innen noch schön saftig und glasig. Nun kann der Lachs direkt serviert werden, da der Fisch ja bereits vorportioniert ist, lassen sich die einzelnen Stücke leicht von der Haut heben und servieren.

### **Zutaten für die Zucchini Tagliatelle**

- 2 Zucchini (Mittelgroß)

### **Zubereitung der Zucchini Tagliatelle**

Zucchini waschen und abtrocknen. Danach die Zucchini mit dem Sparschäler/ Gemüseschäler von außen bis hin zum Kerngehäuse, so weit es geht, in Tagliatelleform „schälen“ = Zucchini Tagliatelle  
Zucchini Tagliatelle mit etwas Vinaigrette vermischen und in einem geschlossenen Gefäß auf dem Grill kurz garen.