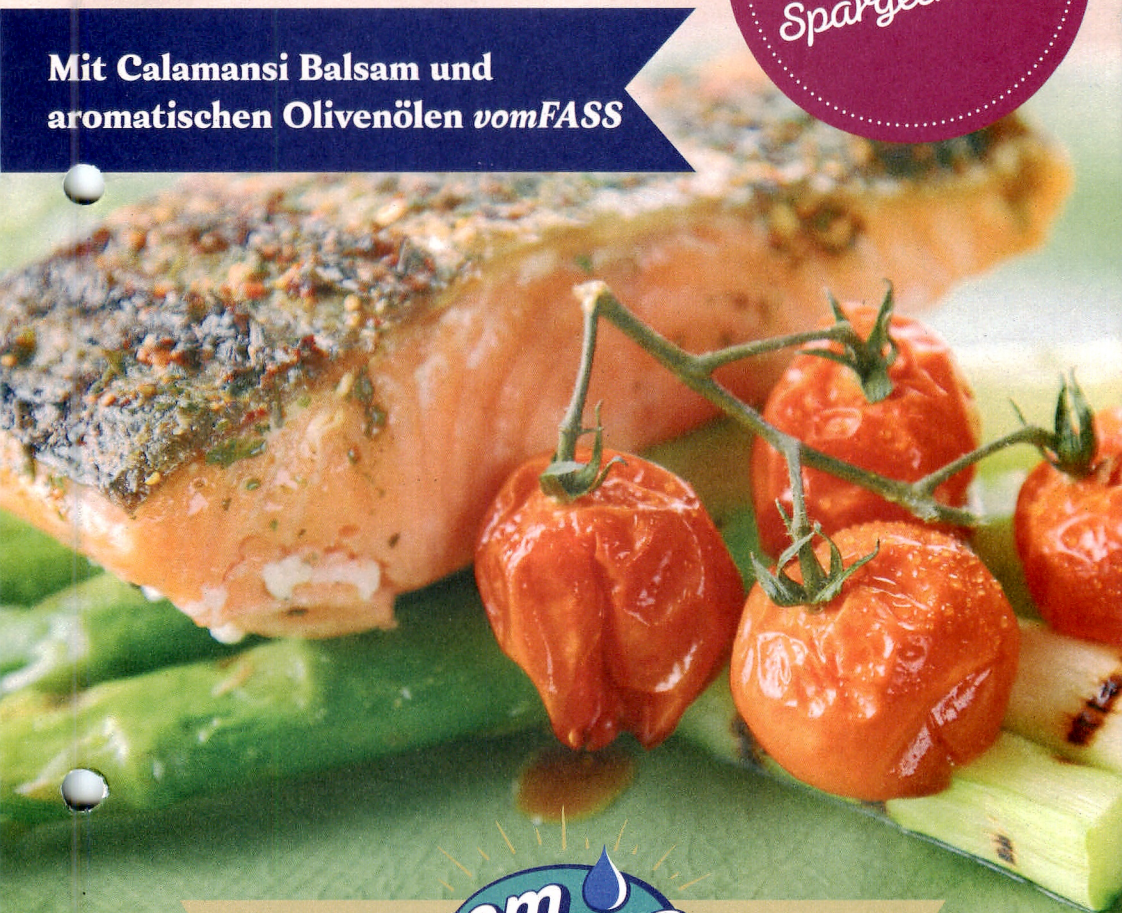


LC

Die leichte
Spargelküche!

Mit Calamansi Balsam und
aromatischen Olivenölen *vom FASS*



25

vom
FASS

Jahre

Gegrillter Lachs im Rub
mit grünem Spargel

Gegrillter Lachs im Rub mit grünem Spargel

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Lachsfilets mit Haut*
- 4-6 EL Fisch-Rub *vomFASS*
- etwas Limonenöl *vomFASS*

* Die Haut fungiert als natürlicher Hitzeschutz und sorgt so dafür, dass der Fisch schön zart und saftig bleibt.

- 750 g grüner Spargel
- 2 EL Calamansi Balsam *vomFASS*
- 3 EL Rosmarinöl *vomFASS*
- etwas Orangepfeffer aus der Mühle *vomFASS*
- etwas Kräutersalz



Zubereitung:

Die Lachsfilets auf der Hautseite mit etwas Limonenöl bestreichen. Die Fleischseite mit dem Fisch-Rub kräftig einreiben. Den Grillrost auch mit dem Limonenöl einfetten. Die Lachsfilets mit der mit Öl bestrichenen Hautseite zuerst auf den Rost für etwa 2-3 Min. legen. Dann wenden und auf eine weniger heißen Stelle des Grills für weitere 2-3 Min. legen (Lachsfilets nur einmal wenden). Grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden.

Calamansi Balsam, Rosmarinöl, Orangepfeffer und Kräutersalz gut miteinander vermischen und den Spargel damit marinieren. Die Spargelstangen direkt auf den Grill legen (es sollte keine Marinade in die Glut tropfen). Bei mittlerer Hitze je nach Dicke der Spargelstangen ca. 5-8 Min. grillen und dabei diese immer wieder mal wenden.



VOM FASS Handels GmbH
Glockenspielplatz 7, 8010 Graz
T: 0316 719696, F: DW 4
vomfass.musil@aon.at
www.graz.vomfass.at

