

## Gegrillte Lachsseite mit Gemüsespießen

Zutaten für 4 Portionen

900-1200 g Lachsseite

1 Aubergine

1 Zucchini

2 Paprika

4 Knoblauchzehen

1 Zitrone

1 Glas Senf-Dill Soße (bei uns erhältlich)

Bratfischgewürz (bei uns erhältlich)

### Zubereitung

Die Lachsseite über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.

Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und auf Grillspieße schieben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Ein großes Stück Alufolie auf der Arbeitsplatte auslegen und die Lachsseite mit Haut nach unten auf die Alufolie legen. Nun 2 TL Gewürz mit dem Öl vermengen und gleichmäßig auf der Lachsseite verteilen.

Die Knoblauchzehen schälen und in Würfel schneiden, diese noch auf dem Lachs verteilen und abschließend mit einem weiteren Stück Alufolie gut verschließen.

Nun die Lachsseite auf dem Grill, mit der Hautseite nach unten, etwa 10-15 Minuten garen. Zwischendurch vorsichtig die Folie öffnen und schauen ob der Lachs durch ist. Ebenso die Gemüsespieße mit auf den Grill legen und garen, bis sie braun werden.

Wenn alles fertig gegrillt ist, die Alufolie vom Lachs entfernen und den Saft der Zitrone über den Lachs träufeln.

Nun alles zusammen anrichten und mit der Senf-Dill Soße garnieren.

*Unsere Weinempfehlung:*  
Ein Kaitui von Schneider

**Guten Appetit!**