

Lachs auf Schindelholz

Zutaten für 1 Person

- 1 Stück Lachs frisch (auch tiefgekühlt möglich)
- 1 unbehandelte Holzschindel

Marinade für den Lachs

- 2 EL Marillenmarmelade
- 2 EL Erdbeermarmelade
- 1 EL Honig
- 1 Schuss Sojasauce
- 35g frischer Koriander
- Saft einer halben Zitrone
- Salz und Pfeffer
- Knoblauch
- Chili frisch oder gemahlen

Marillen- und Erdbeermarmelade mit Honig in eine Schüssel geben und mit dem frischen Koriander, Knoblauch und Chili gut verrühren.

Das Schindelholz auf ein Backblech legen und mit der Marinade bestreichen. Anschließend den Lachs darauf legen, salzen und ebenfalls mit der Marinade bestreichen. Dann bei 180 Grad 5-6 min im Backrohr garen.

Gemüsebeilage

- 1-2 Kartoffeln
- Knoblauch
- Frühlingszwiebel

Kartoffeln in Würfel schneiden und kochen! Danach die Kartoffelwürfel in der Pfanne kurz anbraten, etwas Knoblauch und den frischen Frühlingszwiebel dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken!

Chutney

- 4 Feigen getrocknet (frisch wäre besser)
- ein halber Apfel
- 2 EL Honig
- Chili, Salz und Pfeffer
- Knoblauch, Zwiebel

Feigen und den Apfel in kleine Würfel schneiden und in einem Topf anschwitzen. Den Knoblauch und etwas Zwiebel dazu geben und danach den Honig. Ca. 5 Minuten leicht ein reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für das Chutney kann man auch anderes Obst verwenden (wie Mango, Birne, Ananas etc.).