

PULLED-SALMON-SANDWICH MIT JOGHURT-DILL-SENFSAUCE



Holzkohlegrill: Grilltemperatur ca. 140 – 150 °C
2 Stück Lachssteaks im Ganzen (mit Haut, ca. 300 g je Steak)
Etwas Meersalz und grober Pfeffer

Lachsmarinade:
40 g Butter
40 g Honig
40 g Sweet Chili Sauce
1 EL (helle) Sojasauce
Saft von 1 Zitrone
1 Knoblauchzehe, fein gehackt

Joghurt-Dill-Senfsauce:
5 Stängel Dill, fein gehackt
40 g Mayonnaise
3 TL Dijon Senf
150 g Joghurt
Saft von ½ Zitrone
2 TL Honig
Etwas Kräutergewürz
Meersalz und grober weißer Pfeffer

Zum Anrichten:
Salatblätter, geputzt
Gurke, gewaschen und der Länge nach in feine Streifen
gehobelt
Schalotten, fein geschnitten
Gemischte Kräuter
Ciabatta oder Brot nach Wahl



Zubereitung:

Den Grill auf ca. 140 – 150 °C vorheizen.

Für die Marinade den Knoblauch fein hacken und in einer Schüssel zusammen mit Sweet Chili Sauce, Sojasauce, Zitronensaft, Butter und Honig zu einer dickflüssigen Konsistenz verrühren.

Die Lachssteaks in eine kompakte Auflaufform legen, mit 2/3 der Marinade beträufeln und anschließend auf den Grill stellen. Mit geschlossenem Deckel ca. 10 – 15 Minuten bei 140 – 150 °C garen. Tipp: Nach der Hälfte der Garzeit die restliche Marinade auf dem Fisch verteilen, um den Geschmack zu intensivieren.

Während der Lachs im Grill schmort kann die Joghurt-Dill-Senfsauce angerührt werden. Dazu in einer Schüssel Mayonnaise mit Dijon Senf, Joghurt und Honig sowie Meersalz, Pfeffer, Kräutergewürz und Zitronensaft glatrühren.

Abschließend den Dill fein hacken und zur Sauce geben. Als letzten Vorbereitungsschritt die Sandwich-Garnitur vorbereiten. Dazu die Schalotten in feine Ringe und die Gurken mit einer Hobel der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.

Nun kann die Auflaufform mit dem Lachs aus dem Grill genommen werden und das „Pullen“ beginnen. Dazu eignen sich am besten zwei Löffel. Zuerst die Haut vom Fisch lösen und anschließend feine Stücke vom Mittelknochen weg „pullen“.

Die Unterseite des aufgeschnittenen Brötchens mit Joghurt-Dill-Senfsauce bestreichen und mit Salat und Gurkenstreifen belegen. Den gepullten Lachs auf dem Gemüse anrichten, mit Schalotten bestreuen und etwas Sauce darauf verteilen. Mit frischen Kräutern garnieren und den Brotdeckel daraufsetzen.