

Bio-Lachs im Bananenblatt mit Zitronen-Aubergine

Rezept für 4 Portionen

Für den Bio-Lachs:

4 Lachsfilets ohne Haut und Gräten à ca. 200 g
1 Tomate
4 Stücke Bananenblatt à ca. 30 cm
Salz aus der Mühle

Für die Aubergine:

2 Auberginen
Saft und Abrieb von Bio Zitrone
6 - 8 Zweige Rosmarin und Thymian
100 ml Bitburger Premium Pils
50 ml Olivenöl

Zubehör:

gewässertes Küchengarn zu Binden

Zubereitung:

1. Den Grill (mit Deckel ca. 180° C - 200° C) für mittlere - hohe indirekte/direkte Hitze vorbereiten.
2. Die Filets waschen und trocken tupfen. Die Tomate in Scheiben schneiden. Die Bananenblätter kurz auf den Grill legen, sodass die Fasern elastisch werden. Je 2 - 3 Tomatenscheiben auf die Blätter platzieren. Von oben nach unten verschließen, die Ränder einschlagen und mit Küchengarn binden.
3. Den Lachs bei indirekter Hitze ca. 6 - 8 Minuten geschlossen grillen. Anschließend 3 - 4 Minuten ohne Hitze ruhen lassen und vor dem Servieren mit Salz sowie Pfeffer würzen.
4. Die Auberginen putzen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Saft und Abrieb der Zitrone zugeben. Kräuter abzupfen, fein schneiden und zusammen mit dem Bier sowie dem Öl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Anschließend 2 - 3 Minuten auf Sicht von jeder Seite grillen und zum Lachs reichen.