



Lachsfilet vom Grill im BBQ Style mit Curry-Mango-Sauerkraut

Zutaten (für 4 Personen):

4 Lachsfilets (à 200 g)
1 Beutel BBQ Kraut by Mildessa „Sweet Golden“ Curry-Mang?
100 g Mandeln
80 g getrocknete Cranberries
100 g frische Blaubeeren
½ rote Zwiebel
Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Bereiten Sie den Grill so vor, dass Sie den Lachs bei ca. 180–200 °C in direkter und indirekter Hitze garen können.

Schritt 2: Das Lachsfilet

Streichen Sie die Lachsfilets mit etwas Olivenöl ein. Legen Sie die Filets dann auf die Hautseite in die direkte Hitze. Nach 3–5 Minuten wenden Sie die Filets und garen sie weitere 5 Minuten in der indirekten Hitze. Nach dem Grillen salzen und pfeffern Sie den Lachs nach Geschmack.

Schritt 3: Der BBQ-Krautsalat

Hacken Sie die Cranberries und Mandeln grob. Waschen Sie die Blaubeeren unter kaltem Wasser und trocknen Sie diese anschließend. Würfeln Sie die Zwiebeln in feine Stücke. Erhitzen Sie das BBQ Kraut by Mildessa „Sweet Golden“ Curry-Mango mit den Zwiebeln, Cranberries und Blaubeeren für 3–5 Minuten in einem Topf. Mischen Sie dann Mandeln unter den Krautsalat – diese fruchtig-würzige Beilage passt sowohl kalt als auch warm zum Lachsfilet.

Schritt 4: Der letzte Schliff

Legen Sie den Krautsalat auf einen Teller, nehmen den Lachs vom Grill und servieren das Ganze Ihren hungrigen Gästen.