Flammlachs | Szechuan Teriyaki Sauce | Korean S(e)oul Rub

Dauer:	1 h 30 min
Schwierigkeit:	Mittel
Zusatzinfos:	Fisch

Equipment:

1	Feuerschale
1	Lagerfeuer
1	Plank bzw. Holzbrett

Gewürze & Zutaten:

1	Lachsfilet, mit Haut, grätenfrei
1	Limette oder Zitrone, Saft und Schale
2 EL	Öl
1 EL	Salz
2 EL	Brauner Zucker
3-4 EL	Korean S(e)oul Rub
reichlich	Szechuan Teriyaki Sauce

Zubereitung

1	Für den Flammlachs, wie die Zubereitung am Feuer bezeichnet wird, kann man natürlich ein Flammlachsbrett mit Halterung usw. fertig kaufen. Es funktioniert aber auch wunderbar mit einem großen, unbehandelten Buchenbrett und Nägeln, Braten- oder Wurstgarn zum Befestigen.
2	Die Plank bzw. das Holz-Brett wenn möglich ein paar Stunden wässern.
3	Die Feuerschale oder das Lagerfeuer rechtzeitig anheizen. Wir brauchen mehr Glut als offenes Feuer!
4	Damit das Lachsfilet nicht zu kalt ist, etwa 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen, mit kaltem Wasser abspülen und trockentupfen. Zitronensaft und -schalenabrieb mit dem Öl vermischen und die Lachsseite damit einreiben. Salz und Zucker mischen und gleichmäßig auf dem Lachsfilet verteilen, anschließend reichlich mit dem Korean S(e)oul Rub bestreuen und leicht andrücken.
5	Achtung: nicht reiben, da sich das Gewürz sonst ungleichmäßig verteilt! Jetzt für 30 Minuten marinieren lassen.
6	Nun das Lachsfilet mit der Hautseite auf dem Brett und dem dünnen Ende nach oben befestigen und nah ans Feuer stellen. Mit der Halterung oder großen Steinen zur Befestigung des Bretts kann man den Abstand gut regulieren, falls es zu heiß oder nicht heiß genug ist.
7	Der Flammlachs ist nach ca. 30-40 Minuten fertig, wenn das dicke Ende sich fest anfühlt und die Oberfläche eine leichte Kruste hat.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim

8 Das Lachsfilet sofort großzügig mit Szechuan Teriyaki Sauce bestreichen und als Pulled Burger oder zu einem knackigen Salat servieren und genießen!

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim