

# Flammlachs Rezept



*Eine Lachshälfte einfach mal so auf den Grillrost legen? Keine gute Idee, denn: Sie könnte euch „festkleben“ und ihr bekommt sie nicht mehr vom Grillrost weg. Zumindest nicht in einem Stück. Und das wäre schade um das gute Stück. Aus diesem Grund haben sich ein paar findige Finnen schon vor vielen Jahren Gedanken gemacht, wie man ein [ganzes Lachsfilet](#) grillen könnte. Herausgekommen ist der Flammlachs auf dem Brett.*

## **Das Prinzip vom Flammlachs**

Eigentlich ganz einfach: die Lachshälfte wird auf einem sogenannten Flammlachsbrett platziert. Und dort befestigt. Zwei Schrauben festdrehen und das Ding sitzt. Jetzt noch würzen und ab ans Feuer. Dieses befindet sich entweder in einer Feuerschale oder Feuertonne. Am Rand der Feuertonne setzt man das Brett einfach auf den Tonnenrand. Mithilfe von Einkerbungen in der Halterung lässt sich der Neigungswinkel zur Flamme hin verstellen. Je nachdem wieviel Hitze gerade benötigt wird.

## **Das Würzen**

Stimmt, darüber haben wir noch gar nicht gesprochen: Bevor der Lachs die Flamme küsst (oder besser gesagt andersherum) wird gewürzt. Manche greifen zu einer Fischgewürzmischung, andere verwenden lediglich Salz und Pfeffer (bitte grob gemahlene, keinen feinen, sonst kann die Oberfläche des Fisches beim Grillen grau-schwarz geraten). Und natürlich besteht auch die Möglichkeit den Fisch „natur“ zu grillen und erst abschließend zu würzen – wenn er serviert wird.

## **Beilagen zum Flammlachs**

Und da wären wir auch schon bei den Beilagen. Zuvor sei gesagt, dass ein paar Scheiben Zitronen und auch fein gehackter Dill sich bei fisch immer gut machen. In Sachen Beilagen sind denkbar: Kartoffelsalat, Ofengemüse, Kroketten, Baguette und natürlich jede Art von grünem oder gemischtem Salat. Auch Soßen wie eine feine [Remoulade](#) oder Cocktail Sauce passen wunderbar dazu.

### **Informationen:**

**Portionen:** 4

**Vorbereitungszeit:** 10 Minuten

**Zubereitungszeit:** 30-45 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** Einfach

**Video-Integration:** <https://youtu.be/2DRVMOFZIQA>

### **Zutaten:**

1 [Lachshälfte](#) (1 kg)

Meersalz

Grob gemahlener Pfeffer

### **Anleitungen**

1. Im Vorfeld muss das Flammlachsbrett gewässert werden. Dieses dazu in eine Wanne legen und mit der Oberseite ins Wasser legen. Dauer je nach Anweisung vom Brett-Hersteller.
2. Den Lachs waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
3. Nun kommt der Lachs mit der Hautseite nach unten aufs Brett und wird dort befestigt.
4. Jetzt noch flott mit Meersalz und grob gemahlenem Pfeffer würzen.
5. Das Flammlachsbrett wird nun montiert: und zwar an der Feuerschalle oder Feuertonne - parallel zur lodernden Flamme. Dabei sollte die Entfernung zur Flamme soweit sein, dass man seine Hand für 5 bis 7 Sekunden direkt vor dem Lachs halten kann, ohne dass es zu heiß wird.
6. Nach 30 Minuten sollte man die Kerntemperatur im Innere vom Lachs mit einem Kerntemperatur-Thermometer messen. Rund 50-54 Grad heißt: glasig. Bei ungefähr 58 bis 60 Grad ist er durchgebraten.