

### Geräucherter warmer Lachs mit Spargel Vinaigrette

Zutaten für 5 Personen

750 g Lachs-Tranchen mit Haut  
**Fisch & Meer** damit würzen und ca. 30 Minuten ziehen lassen

Zubereitung:

Grill auf 180° einheizen (mit Deckel), in eine Aluschale Löcher machen, Räuchermehl (Sägemehl) darauf geben, über die Holzkohle stellen, Fisch auf Gitter legen und in Grill geben, Hitze auf 130° senken, 10 bis 15 Minuten zugedeckt garen bis Kerntemperatur ca. 72°

2 kg Spargeln wie üblich schälen, auf 15 cm von der Spitze gemessen abschneiden, Reste für Suppe verwenden  
Wasser aufkochen  
**Spargel & Gemüse** damit würzen, die Spargeln begeben, aufkochen und bis zum gewünschten Garpunkt kochen, aus dem Kochsud nehmen (dieser kann für Suppe verwendet werden), die Vinaigrette dazu servieren

**Vinaigrette:**

½ Beutel **Vinaigrette (kalte Kräutersauce)** nach Anweisung zubereiten

**Tipp:**

je nach Geschmack können der Sauce folgende Zutaten beigefügt werden: gehackte Zwiebel, gehackte Kräuter, Tomatenwürfel, gehackte Kapern, gehackte Gurken, gehackte Eier



---

Die verwendeten Gewürze:

**Spargel & Gemüse**, **Fisch & Meer**, **Vinaigrette (kalte Kräutersauce)**