Rezept 1)

Flammlachs mit Flammlachs Rub von Royal Spice

serviert mit Kartoffeln & Schafskäse-Spinat-Schiffchen vom Feuerschalen-Glutbett

Schwierigkeitsstufe: ★★☆☆☆ **Zeitaufwand:** ★★☆☆☆

Zutaten:

Für die Schafskäse-Spinat-Schiffchen:

400 g Schafskäse
1kg junger Spinat
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Butter
100 g Kräuterbutter
4 TL gehackte Walnüsse oder Mandelblättchen
4 Thymianzweige
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Für den Lachs:

20 ml Olivenöl
Lachsseiten (250-300g / Portion)
Flammlachs Rub von Royal Spice
Holz (Buche eignet sich besonders gut, gibt ein schönes Raucharoma)

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln (nach eigenem Ermessen)
Brat- und Röstkartoffelgewürz
Alufolie

Informationen:

Vorbereitungszeit:	ca. 30 Minuten
Zubereitungszeit:	60 Minuten
Kerntemperatur:	58-63 Grad

Zubereitung:

Zubereitung Schafskäse-Spinat-Schiffchen

01. Spinat waschen und abtropfen lassen
02. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden
03. Schafskäse in grobe Stücke teilen
04. Butter in einem Topf zerlaufen lassen und die Zwiebel. und Knoblauchwürfel darin andünsten
05. Den Spinat hinzugeben zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
06. Spinat in einem Sieb abtropfen lassen
07. Gehackte Walnüsse oder Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten
08. Kräuterbutter in einem Topf schmelzen und in der Zwischenzeit den Thymian waschen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen lösen
09. Spinat, Käse, Thymian und Nüsse/Mandelblättchen vermengen
10. Aus Alufolie Schiffchen falten, die Spinatmischung verteilen und mit der zerlaufenen Kräuterbutter beträufeln und die Schiffchen schließen
11. 10 Minuten in der Feuerschale garen

Sie mögen keinen Spinat oder wollen auch vegetarischen Gästen eine Mahlzeit bieten? Dann entdecken Sie in unserem Blog unsere vegetarischen Grillgerichte mit Paprika! Das Zwiebel-Paprika-Relish passt beispielsweise super zu Flammlachs mit Grillbrot (Rezept 2: Weißbrot gebacken im Dutch Oven/ Brötchen vom Gasgrill

Mehr Inspiration? Einfach durch unsere Grillwelt klicken!

Rezept 1)

Flammlachs mit Flammlachs Rub von Royal Spice

serviert mit Kartoffeln & Schafskäse-Spinat-Schiffchen vom Feuerschalen-Glutbett

Schwierigkeitsstufe: ★★☆☆☆ **Zeitaufwand:** ★★☆☆☆

Equipment:

Feuerschale

Flammlachsbrett

Grillwender
Grill- & Kohlezange

Grillthermometer

Zubereitung:

Zubereitung des Flammlachses *(1 Stunde vor Grillstart beginnen)*

01. Lachs 1 Stunde vor dem Garvorgang mit dem Flammlachs Rub von Royal Spice einmassieren
02. Holz in der Brennschale ca. 30-40 Minuten vor dem Starten des Garprozesses anfeuern
03. Flammbrett und Halterung mit Speiseöl einölen, so lässt sich der Lachs später leichter lösen
04. Lachs auf das Flammbrett legen und einspannen
05. Flammlachsbrett in die zuvor angebrachte Halterung stecken (senkrecht zum Feuer, Abstand zu den Flammen 10-15 cm)
06. Für gleichmäßigen Garprozess das Brett nachjustieren & in eine leichte Schräglage bringen, oder einmal um 180 Grad um die eigene Achse drehen (oben & unten tauschen)
07. Lachs ist fertig, sobald das Eiweiß austritt

Alternativ kann Lachs mit einem Räucherbrett auf einem Gasgrill zubereiten werden, wie? Das erklären wir in unserem Blogbeitrag zum Thema Plank Grilling im Test!

Zubereitung Kartoffeln

01. Kartoffeln in Alufolie einwickeln
02. Je nach Größe 30-45 Minuten am Rand der Feuerschale garen
03. Kartoffeln ab und anwenden, um die zum Feuer gerichtete Seite zu tauschen (gleichmäßiges Garen)
04. Mit einem Grillspieß oder Holzspieß prüfen, ob die Kartoffeln die gewünschte Festigkeit erreicht haben
05. Alufolie öffnen und die Kartoffeln in grobe Stücke teilen
06. Mit Brat- und Röstkartoffelgewürz würzen

Mehr Inspiration? Einfach durch unsere Grillwelt klicken!

ofen.de GRILL SCHULE GRILLEN NEU ERLEBEN

ofen.de® Feuer neu erleben.