

# Die besten Grillrezepte: Gebeizter und gegrillter Lachs auf VERPOORTEN-Spinatbeet (Grillen & Barbecue mit VERPOORTEN)

## Zutaten

Neue Grillrezepte für eine trendige Grillparty - Grillen & Barbecue mit VERPOORTEN! Die besten Grillrezepte: Gebeizter und gegrillter Lachs auf VERPOORTEN-Spinatbeet



(gegrillter Fisch - gegrillter Lachs für ca. 4 bis 6 Portionen)

### Gebeizter Lachs:

- 600 g rohen Lachs (mit Haut, auf der Hautseite geschuppt)
- 500 g Zucker
- 500 g Salz
- 1/2 Bund Dill
- 15-20 Stk. Fenchelsamen
- 10-15 Stk. Koriandersamen
- 1 TL Limonenpfeffer
- 1 Zitrone (abgerieben)
- 1 Orange (abgerieben)

### Verpoorten-Spinatbeet:

- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 300 g frischer Blattspinat
- 4 Charlotten
- 2 Knoblauchzehen
- ca. 200 ml Wasser
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Aluminiumschale

## Zubereitung

1. Zum Beizen die Fenchel- und Koriandersamen in einer Pfanne anbraten, die ausgekühlten Samen und den Limonenpfeffer dann mit Salz, Zucker, gezupftem Dill, Zitronen- und Orangenabrieb in einer Schüssel mischen. Für den frischen, rohen Lachs, dem die Gräten entfernt wurden und der geschuppt ist, in einem flachen Gefäß ein Drittel der Mischung verteilen. Den Lachs mit der Hautseite auflegen und mit dem Rest der Beize gleichmäßig abdecken. Mittels eines glatten Gegenstands (flache Schüssel, Glasbräterdeckel o.Ä.) beschweren und mit Klarsichtfolie im Ganzen einpacken. (Den Deckel mit in die Folie einwickeln; das Beschweren ist wichtig, damit die Beize richtig in den Fisch einzieht.)

Den Lachs dann 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, nach dieser Zeit aus der Beize nehmen, unter fließendem Wasser reinigen, mit einem Küchenpapier abtupfen und bis zum Auflegen auf den Grillrost wieder in einer Klarsichtfolie einwickeln.

2. Da das Beizen eine Art Einlegen und Garen durch Wasserentzug darstellt, kann der gebeizte Fisch von oben und unten bis zur Bräunung nur kurz angegrillt werden - das reicht völlig. Wer das aber nicht mag, kann den Fisch natürlich auch durchgrillen. Vorsicht jedenfalls beim Grillen auf der Hautseite: Der Übergang von einer schönen Bräunung zum Verbrennen kommt plötzlich!

[Link zum Rezept: Die besten Grillrezepte: Gebeizter und gegrillter Lachs auf VERPOORTEN-Spinatbeet \(Grillen & Barbecue mit VERPOORTEN\)](#)

## Die besten Grillrezepte: Gebeizter und gegrillter Lachs auf VERPOORTEN-Spinatbeet (Grillen & Barbecue mit VERPOORTEN)

3. Wasser in der Aluminiumschale auf dem Grill zum Kochen bringen. Überwürzen mit Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch. Zwei Esslöffeln Butter und kleingewürfelte Charlotten zugeben. Dann den frischen Blattspinat einlegen und mit einem flachen Gegenstand abdecken. Nachdem der Spinat zusammengefallen ist, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugießen. Die Soße abschließend noch mal mit den Gewürzen und dem Gelben Klassiker abschmecken.

4. Jetzt wird der gebeizte Lachs gegrillt. Den Fisch hierfür kurz vor dem Grillen noch mal leicht mit Limonenpfeffer und Salz würzen. Nach dem - kurzen! - Grillen den Lachs auf dem Spinatbeet auflegen und heiß servieren.

Sie werden sehen - und schmecken: Das Beizen lohnt sich! Wir wünschen besten Appetit und viel Spaß mit der raffinierten Arbeitstechnik.

[Link zum Rezept: Die besten Grillrezepte: Gebeizter und gegrillter Lachs auf VERPOORTEN-Spinatbeet \(Grillen & Barbecue mit VERPOORTEN\)](#)