

Karotten, Fenchel, Staudensellerie auf gegrilltem Lachsfilet

Zutaten:

- 1 Lachsfilet (1 Filet 1,8 kg reicht zur Vorspeise für 12 Personen)
- 1 Packung Staudensellerie
- 5-6 Karotten
- 1-2 Fenchelknollen
- 2 Zitronen
- 1 Bund Petersilie
- Olivenöl, Pfeffer, Salz,

Den Lachs - mit der Haut nach unten - auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit etwas Olivenöl benetzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Bei 180° C ca. 25 Minuten (Umluft+Grill) garen. Er sollte in der Mitte innen noch nicht komplett durchgegart sein, da er nach dem Herausnehmen beim Abkühlen noch nachgart und ansonsten zu trocken wird.

Das Gemüse (Karotten, Fenchel, Staudensellerie) putzen und entweder in Würfel oder feine Scheiben schneiden. Die zwei Zitronen auspressen und etwa die doppelte bis dreifache Menge an Olivenöl hinzufügen und gut verrühren/schütteln.

Den abgekühlten Lachs auf eine tiefere Platte stülpen und die Haut und die grauen Stellen darunter entfernen und nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse über dem Lachs verteilen und nochmals salzen und pfeffern. Etwa $\frac{3}{4}$ der Zitrone-/Olivenölmischung darüber verteilen (den Rest für den nächsten Tag zum Nachwürzen aufheben). Stellen Sie das Ganze einige Stunden am besten über Nacht kalt. ...