

## Lachssteaks

Grillzeit: 9 Minuten

### Zutaten (je Person)

Lachs-Steak je 200 - 250 g  
Zitronensaft  
Olivenöl (gentile)  
schwarzer Pfeffer (aus der Mühle)  
grobes Meersalz

### Zubereitung

- Holzzahnstocher ca. 30 Minuten wässern
- Lachssteaks entgräten und dünne Endstücke abschneiden
- Steaks mit je 2 Zahnstochern zusammenstecken
- Steaks von beiden Seiten dünn mit Zitronensaft einpinseln, salzen, pfeffern und dünn mit Olivenöl einpinseln
- auf einem Teller unter Frischhaltefolie ca. 20 -30 Minuten ziehen lassen
- Grill bei mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel auf 230°C vorheizen
- Steaks bei 230°C erst 6 Minuten, dann wenden und weitere 3 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen