



Rubrik: Vom Grill

Pulled-Lachs-Burger

Die Überschrift klingt so simpel, aber das Geschmackserlebnis ist umso intensiver. Dabei ist die Zubereitung, wenn man ein paar Dinge beachtet, ganz einfach. Mein Ziel war es, den Geschmack von Flamlachs vom Weihnachtsmarkt abzubilden, ohne offenes Feuer und spezielle Vorrichtungen. Ich habe hier zwar ein Vollkorn-Bun verwendet, die Zubereitung funktioniert aber auch super mit Pita-Brot oder Baguette. Es gibt sicherlich raffiniertere Rezepte als dieses, aber gerade die Einfachheit ohne viel Schnick-Schnack überzeugt mit einem einmaligen Geschmackserlebnis.

Für 4 Pulled Lachs-Burger benötigt ihr:
ca. 600 - 900g Lachsfilet mit Haut
1,5l Wasser
75g Meersalz (möglichst unjodiert)
8 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
4 große Buns, alternativ kleine Pitabrote oder Baguette
etwas würzige Remoulade



Das Salz, die Gewürze und das Wasser zu einer Lake verrühren und kurz aufkochen lassen. Den Lachs auf eventuelle Gräten untersuchen und diese mit einer Pinzette entfernen.

Nachdem die Lake abgekühlt ist, gebt ihr den Lachs in die Lake und lasst das Ganze nun über Nacht, mindestens aber für 12 Stunden, im Kühlschrank ziehen. Der Lachs muss die ganze Zeit von der Lake bedeckt sein. Nach dieser Zeit den Lachs aus der Lake nehmen, trocken tupfen und mit etwas Pfeffer aus der Mühle würzen.



Jetzt wird es Zeit, den Smoker anzuheizen und auf eine Temperatur um die 90°C - 120°C einzustellen. Ich grille den Lachs in einer perforierten Grillpfanne auf der Hautseite, ausschließlich im indirekten Bereich (also Deckel zu). Während des Grillvorgangs Sorge ich mit Räucherchips (vorwiegend Buche) immer wieder für eine kontinuierliche Raucherentwicklung. Ihr könnt natürlich auch eine Räucherbox verwenden oder einen Sparbrand mit in den Grill stellen.



Oft tritt beim Garen von Lachs eine weiße Flüssigkeit aus. Diese entsteht wenn sich Fasern des Fisches durch Erhitzen zusammenziehen und in der Folge ein Eiweiß (Albumin) austritt und gerinnt. Es ist also absolut nichts Schlimmes oder Ekliges. Es zeigt euch nur an, dass der Lachs seine Gartemperatur erreicht. Wenn es stört, einfach mit einem Küchentuch abtupfen.



Jetzt, ist Vorsicht geboten, sonst droht der Lachs trocken zu werden. Nach ca. 60 - 90 Minuten und einer Kerntemperatur von 57°C nehmt ihr den Lachs vom Grill. Der Lachs hat an der Oberfläche eine schöne Farbe angenommen und ist innen noch fluffig saftig. Die Buns oder das Pitabrot von außen leicht anrösten und beide Innenseiten ausreichend mit Remoulade bestreichen. Nun wird ordentlich Lachs "gerupft" und aufgelegt. Nach Belieben passt auch noch Coleslaw oder ähnlicher Krautsalat dazu.



Ich tendiere allerdings zu Lachs pur, ein einzigartiger, himmlischer Genuß!

