

Liza Goodwin aus Südafrika empfiehlt:

Grilled Salmon & Veggies

& Meerendal Pinotage Rosé

Zutaten (für 6 Personen)

1 kg Lachsfilet mit Haut
1,5 kg ungeschälte Kartoffeln
500 g grüner Spargel
2 Frühlingszwiebeln
2 TL frischer Rosmarin
Olivenöl
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Grobes Salz



Zubereitung

Kartoffeln waschen und 15 Min. in kochendem Salzwasser garen. Spargel putzen, Rosmarin klein hacken. Grillkohle anheizen bis die Kohle nur noch glüht. Kartoffeln halbieren, auf den Rost legen und mit Rosmarin überstreuen. Spargel ebenfalls auf den Rost legen und während des Grillens regelmäßig wenden. Dann das Lachsfilet mit der Haut nach unten auf den Grill legen. Nach 5 Minuten wenden und auch die zweite Seite weitere 5 Min. grillen. Zum Schluss Gemüse und Fisch mit Olivenöl beträufeln sowie mit etwas grobem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Vor dem Servieren das Gericht mit ein paar klein geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren.

Alternativ schmeckt der gegrillte Lachs auch auf einem Bett aus gedünstetem Gemüse.

Als passende, sommerliche Weinbegleitung zu diesem Grillgericht empfiehlt Liza den Meerendal Pinotage Rosé – fruchtbetont und saftig!

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de