

# Geräuchertes Lachsfilet mit Senf-Radieschen-Topping, dazu Kartoffeln mit Zitronen-Quark und Gemüsespieß

[hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/klaus-kocht-vorm-haus/rezepte/rezept-geraeuchertes-lachsfilet-mit-senf-radieschen-topping-dazu-kartoffeln-mit-zitronen-quark-und-gemuesespiess,rezept-332.html](http://hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/klaus-kocht-vorm-haus/rezepte/rezept-geraeuchertes-lachsfilet-mit-senf-radieschen-topping-dazu-kartoffeln-mit-zitronen-quark-und-gemuesespiess,rezept-332.html)



Ein Rezept von Klaus Breinig, Koch und Grillweltmeister.

## Zutaten:

- 400g Lachsfilet
- 2 EL Honig
- 1 EL Zucker
- 1 Bund Radieschen
- 2 TL Senf
- 2 Lauchzwiebeln
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- 4 Holzspieße
- 400g kleine Kartoffeln
- 250g Quark
- 1 Zitrone

## Zubereitung:

---

Den Lachs auf eine Holzplanke zum Räuchern geben und mit Honig, Salz und Zucker bestreuen. Den Grill auf 160 Grad vorheizen (es funktioniert auch im Backofen oder Gasgrill). Den Fisch für etwa 15 Minuten in die indirekte Zone legen.

Das Gemüse in Würfel schneiden, salzen und nach Wunsch aufspießen. Die Holzspieße vorher ca. 1 Std. im Wasser einweichen.

Die Kartoffeln kochen und mit Olivenöl und Salz in der Pfanne leicht anbraten.

Für das Topping die Radieschen und den Lauch in Scheiben schneiden und mit Senf und Öl, Salz und Pfeffer vermengen.

Den Quark mit Olivenöl und dem Abrieb einer Zitrone vermengen und mit Salz abschmecken.

Den Lachs mit dem Topping, den Kartoffeln, dem Zitronenquark und den Gemüsespießen auf einem Teller anrichten.

Sendung: hr-fernsehen, "Klaus kocht vorm Haus", 20.10.2020, 21:45 Uhr