

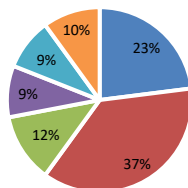
Glühende Liebe - BBQ mit norwegischem Lachs



Die Norweger lieben nicht nur die Natur, sondern auch den norwegischen Lachs auf dem Grill. Denn dieser ist so herrlich unkompliziert zuzubereiten, da er mit vielen Grill-Gewürzen kombinierbar ist, mit der Haut nicht am heißen Rost kleben bleibt und einfach nach Meer schmeckt.

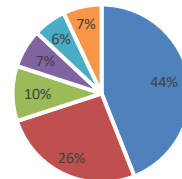
60 Prozent der Deutschen grillen mindestens 2-mal im Monat.¹ Überraschend ist hierbei der neue Trend hin zum Pescetarier: 30 Prozent von allen Befragten legen gerne mal einen gesunden Fisch auf den Grill. Dabei ist bei den Deutschen ähnlich wie bei den Norwegern der Lachs klarer Favorit (mit 44 Prozent).

Wie häufig grillen Sie in der warmen Jahreszeit (Mai bis September)?



- Mindestens 1 Mal pro Woche
- 1 Mal pro Monat
- 1-2 Mal pro Jahr
- 2-3 Mal pro Monat
- 4-8 Mal pro Jahr
- Nie

Welche Fischart grillen Sie in der warmen Jahreszeit (Mai bis September) am liebsten?



- Lachs
- Forelle
- Dorade
- Garnele
- Thunfisch
- Andere

Wer diese besondere Liebesbeziehung der Norweger verstehen möchte und nach etwas Abwechslung und einer leichteren und bekömmlicheren Grillgericht-Variante sucht, der sollte den Lachs aus Norwegen probieren. Der eisige norwegische Atlantik bietet die besten Bedingungen für

¹ Alle genannten Ergebnisse aus einer repräsentativen Umfrage von Ipsos im Auftrag von Norwegian Seafood Council mit 1.000 Personen, Alter 16-75, Februar 2022

die Lachszucht. Die Gewässer sind kaum einer Umweltbelastung ausgesetzt und das Tierwohlsein steht im Vordergrund. In einer Aquakultur befinden sich lediglich 2,5 Prozent Lachs, der Rest ist Wasser. Ebenso ist der norwegische Zuchtlachs ohne Rückstände von Antibiotika bedenkenlos zu genießen. Die norwegischen Kontrollbehörden haben während der letzten zehn Jahre keinerlei Arzneimittelrückstände in den Tieren gefunden.²

Warum norwegischer Lachs auf dem Grill also so gut schmeckt? Das langsame Wachstum im eiskalten, klaren Meer gibt ihm eine perfekte Textur und besonderen Geschmack. Er ist nicht nur gesund, sondern kann auch gemeinsam mit Familie und Freunden schnell und einfach zubereitet werden. Zusammen mit dem Sommerklassiker Spargel wird der Grill-Lachs für die warmen Monate perfekt abgerundet. Guten Appetit!

BBQ-Rezept-Tipp: Das Kraftpaket

(Zutaten für 4 Personen)

800 g norwegisches Lachsfilet ohne Haut und Gräten

400 g weißer Spargel

100 g Bärlauch-Blätter

1 Orange

1 TL Zucker

Salz und Pfeffer

Olivenöl

Alufolie

Zubereitung

- 1.** Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in 4 gleich große Stücke schneiden.
- 2.** Spargel schälen, an den Enden 2 cm abschneiden und halbieren. Den Spargel 5 Minuten im sprudelnden Wasser mit reichlich Salz und einem Teelöffel Zucker kochen und anschließend auf ein trockenes Geschirrtuch legen.
- 3.** Spargelstücke mit Bärlauch umwickeln.
- 4.** 4 Stücke Aluminiumfolie von etwa 30 x 30 cm mit etwas Olivenöl einpinseln. Den Lachs salzen, mit Pfeffer würzen und je ein Filet in die Mitte der Alufolie setzen. Auf jedes Filet vier mit Bärlauch umwickelte Spargelstücke legen und etwas fein geriebene Orangenschale darüber streuen.
- 5.** Alle vier Ecken der Alufolie zu einem Paket zusammendrehen. 8 Minuten bei hoher Hitze auf dem Grill garen.

Tipp: Für mehr Grillaroma einfach in die Alufolie der Lachspakete zwei kleine Löcher stechen.

Lust auf noch mehr Grill-Rezepte für den Lachs?

² siehe: <https://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/food-safety/news/news/2015/10/vaccinating-salmon-how-norway-avoids-antibiotics-in-fish-farming>

Wie wäre es mit einem BBQ-Sandwich?

<https://fischausnorwegen.de/recipes/lachs/lord-lax---grill-lachs-im-sandwich/>



Oder doch lieber feurig scharfe Lachsspieße?

<https://fischausnorwegen.de/recipes/lachs/devils-3---grill-lachs-aufgespiebt/>



Weitere Rezepte mit norwegischem Fisch finden Sie unter www.fischausnorwegen.de/rezepte.

Copyright für alle Fotos im Bildordner: „Seafood from Norway“

Über „Seafood from Norway“

Die Ursprungskennzeichnung „Seafood from Norway“ gibt an, dass Norwegen das Herkunftsland ist und garantiert den Verbrauchern weltweit die hervorragende Qualität norwegischen Fisches und norwegischer Meeresfrüchte. Sie steht für eine natürliche Umwelt und die Menschen, die in der Branche arbeiten – Menschen, die außergewöhnlich, zuverlässig und stolz darauf sind, Fisch aus Norwegen zu repräsentieren. Es werden modernste Technologie und Expertise angewendet, um die Fischbestände auf nachhaltige Weise zu bewirtschaften und sicherzustellen, dass die Ozeane und Ressourcen für kommende Generationen intakt hinterlassen werden. „Seafood from Norway“ steht für klares, kaltes Meerwasser, Reichtum an natürlichen Ressourcen, Respekt vor der Natur, Küstenkultur und bewährte Traditionen.

www.fischausnorwegen.de