

## Lachsseite Flaming Pellet-Smoke"

Zarter Lachs trifft auf perfekte BBQ-Aromen! Ein feiner Hauch des Tasty BBQ Flaming Salmon Rub reicht völlig aus, um den sanften Holzrauch des Pelletgrills elegant zu unterstreichen, ohne den edlen Eigengeschmack des Fisches zu überdecken. Ein buttrig-zartes, puristisches Meisterwerk, das buchstäblich auf der Zunge zergeht!

---

### Zutaten

- 1 frische Lachsseite (mit Haut, entgrätet)
  - Ca. 2 TL Tasty BBQ Flaming Salmon Rub"(FeinSte Rubs & Kratergriller)
  - 1 EL neutrales Speiseöl (für die Hautseite)
- 

### Zubereitung

1. **Vorbereiten:** Die Lachsseite trocken tupfen. Die Hautseite hauchdünn mit Öl bestreichen, damit nichts am Rost anhaftet.
2. **Würzen:** Die Fleischseite ganz dezent mit ca. 2 TL Tasty BBQ Flaming Salmon Rub"bestreuen, sodass nur eine dünne, gleichmäßige Schicht entsteht. Das Gewürz sanft andrücken.
3. **Grill anheizen:** Den Pelletgrill präzise auf 110 °C bis 120 °C einstellen.
4. **Smoken:** Den Lachs mit der Hautseite nach unten direkt auf den Rost legen. Sanft räuchern, bis eine Kerntemperatur von exakt 52 °C bis 54 °C erreicht ist (dauert ca. 45 bis 60 Minuten).

### Serviovorschlag

Direkt vom Rost heiß servieren – puristisch, saftig und mit einer unfassbar eleganten Rauchnote!