



## Gegrillter Lachs mit Salbeibutter

4 Portionen

600 g Lachsfilet mit Haut

Salz

75 g Butter

10 Salbeiblätter

Lachs in 4 gleichgroße Stücke teilen

Salbeiblätter in feine Streifen schneiden, ggf. zusätzlich hacken

Butter kurz aufkochen, den Salbei zugeben und vom Herd nehmen. Die Lachsstücke salzen und auf der Fleischseite mit Salbeibutter bepinseln. Mit der Fleischseite zuerst auf den geölten Grillrost legen und grillen, bis ein sichtbares Grillmuster vorhanden ist. Dann auf die Hautseite legen und zu Ende garen. Dabei gelegentlich mit Salbeibutter bepinseln.