



## Rezepte mit Fisch und Meeresfrüchten

[shop.deutschesee.de](http://shop.deutschesee.de)

### King Salmon, gegrillt

mit geschmorten Schalotten und Salbeibutter

#### Zutaten für 4 Personen

**King Salmon: Online kaufen im → [shop.deutschesee.de](http://shop.deutschesee.de)**

2 Pckg. King Salmon  
etwas grobes Meersalz, grober Pfeffer  
etwas Olivenöl

#### Salbeibutter:

250 g Butter  
5 Blätter frischer Salbei, in Streifen geschnitten  
grobes Meersalz, grober Pfeffer  
50 g getrocknete Tomaten, in feinen Würfeln  
20 g feine Parmaschinkenwürfel

#### Schalotten:

20 Stck. geschälte Schalotten, halbiert  
etwas Olivenöl, Butter  
etwas grobes Meersalz, grober Pfeffer  
1 Zweig frischen Thymian

#### Zubereitung:

- ▶ Die Butter in einem Topf schmelzen und alle Zutaten dazugeben, mit Salz und Pfeffer mutig abschmecken. Die Butter in einem Gefäß erkalten lassen und zum Grillen in Stücke schneiden. Am besten am Vortag damit sich alle Aromen in der Butter entfalten können.
- ▶ Die geschälten Schalotten mit etwas Butter, Olivenöl, Thymian, Salz und Pfeffer würzen und in einem „Paket“ aus Alufolie auf dem Grill schmoren.
- ▶ Den King Salmon mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Mit den Gewürzen und Olivenöl „einreiben“ bei starker Hitze auf dem Grill oder in der Pfanne anbraten und bei milder Hitze ca. 8-10 Min. sanft garen.
- ▶ Den Lachs mit den geschmorten Schalotten und einem Stück kalter Salbeibutter servieren