

# Gegrillte Lachssteaks

## Zutaten

4 Lachssteaks  
Salz

## Marinade

3 EL Honig  
1 EL Senfpulver  
3 EL Olivenöl  
8 EL Weißwein  
Saft einer Zitrone  
Pfeffer

## Zubereitung

Lachssteaks waschen, abtrocknen und in eine Schüssel legen. Mit der Marinade begießen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Gut abtropfen lassen und von beiden Seiten auf dem heißen Grill jeweils 3 bis 4 Minuten grillen. Salzen und fertig!

*Falls die Steaks am Grill ankleben, beim nächsten Mal den Rost mit etwas Öl einpinseln.*

*Marinade kann man zum Transport gut in einem Marmeladeglas aufbewahren. Das ist dichter als eine Tupperdose.*