

Tandoori-Fisch vom Grill

300 g Lachs in eine flache Schüssel setzen. **4 TL Zitronensaft** mit **2 Knoblauchzehen**, gehackt, **1 Stück Ingwer**, gehackt, **1 TL Garam Masala**, **3 EL Ajowan** und **¼ TL Cayenne** verrühren. Den Fisch von beiden Seiten mit der Mischung einreiben und dann mit **3 EL saurem Halbrahm** überziehen. Zugedeckt mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Den Fisch auf dem heißen Grill insgesamt 20 Minuten bei mittlerer Hitze grillieren.

Mit einer Scheibe **Zitrone** servieren.

