Rezept

Gebeizter Lachs mit Senfsauce

Ein Rezept von Gebeizter Lachs mit Senfsauce, am 29.04.2024

Zutaten

2 Bund	Dill
100 g	Salz
1 kg	Lachsfilet (geschuppt, mit Haut)
2 EL	Rotweinessig
	Salz
150 ml	Rapsöl
2 EL	geschroteter Pfeffer
90 g	Zucker
3 EL	Dijon-Senf
2 EL	Honig
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12-16 PORTIONEN (als Vorspeise) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Für den Lachs Dill abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und gut abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Dillstängel grob hacken und mit Pfeffer, Salz und Zucker vermengen.

3. Die Hälfte der Dillmischung in eine große, flache Form streuen. Lachsfilet mit der Hautseite nach unten darauflegen und mit der restlichen Dillmischung bedecken (falls die Form nicht lang genug ist, das Filet quer halbieren). Lachs mit Frischhaltefolie abdecken, mit einem passenden Holzbrett beschweren und 12 Std. im Kühlschrank beizen lassen. Dann Lachsfilet wenden und noch mal 12 Std. beizen.

4. Für die Sauce Senf, Essig und den Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Rapsöl nach und nach unterschlagen, am besten mit einem Pürierstab. Die Sauce abschmecken.

5. Den gebeizten Lachs kurz abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Dillblättchen hacken und auf dem Lachsfilet verteilen, leicht andrücken. (So hält sich der Lachs im Kühlschrank 5-7 Tage.)

6. Zum Servieren Lachs mit einem langen, scharfen Messer schräg in möglichst dünne, große Scheiben schneiden. Auf Teller geben, mit Senfsauce servieren.