

Rezept

## Gebeizter Kaffeelachs

Ein Rezept von Gebeizter Kaffeelachs, am 20.03.2023

### Zutaten

<b>30 g</b> Kaffeebohnen	<b>1 EL</b> schwarze Pfefferkörner
<b>1 EL</b> Pimentkörner	<b>4 EL</b> Meersalz
<b>3 EL</b> Zucker	<b>600 g</b> sehr frisches Lachsfilet ohne Haut und Gräten
<b>2 EL</b> Pflanzenöl	<b>10</b> Safranfäden
1/4 TL Salz	<b>1 TL</b> Zitronensaft
<b>2 EL</b> Mayonnaise	<b>3 EL</b> Joghurt
1/2 TL Akazienhonig	<b>1 Prise</b> Cayennepfeffer

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

### Zubereitung

1. Backofen auf 75° vorheizen. Die Kaffeebohnen im Backofen etwa 30 Min. erhitzen. Abkühlen lassen. Pfeffer und Piment im Mörser zerstoßen. Die Kaffeebohnen ebenfalls grob zerstoßen und mit Pfeffer, Piment, Salz und Zucker mischen. Das Lachsfilet damit bestreuen, in Frischhaltefolie einpacken und in eine passende Schale legen, da beim Beizen Flüssigkeit aus dem Lachs austritt. Etwa 12 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Für die Sauce den Safran mit Salz im Mörser zerreiben, mit Zitronensaft mischen und etwas stehen lassen. Mayonnaise und Joghurt mit Honig und Cayennepfeffer verrühren, den Safran untermischen.
3. Den Lachs aus der Folie nehmen, die Gewürze kurz unter fließendem kaltem Wasser abspülen. Den Fisch trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Lachsfilet 2-3 Sek. von jeder Seite anbraten. Dann in dünne Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.
4. Dazu passt ein Friséesalat mit Vinaigrette und Weißbrot.