Rezept

Gebeizter Lachs

Ein Rezept von Gebeizter Lachs, am 20.05.2025

Zutaten

- **1 TL** weiße Pfefferkörner
- **3 EL** Zucker
- **2 Bund** Dill
- **4 EL** grobes Salz
- **2** frische Lachsfilets mit Haut (etwa 1 kg schwer – am idealsten ist ein Stück aus der Mitte, weil's dann schön gleichmäßig dick ist)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Zuerst eine passende Form für den Fisch suchen – z.B. eine Auflaufform oder flache Schale. Die Pfefferkörner im Mörser zerdrücken oder so grob wie möglich aus der Pfeffermühle drehen. Mit dem groben Salz und dem Zucker mischen.

2. Beide Lachsfilets mit den Fingerspitzen abtasten. Gräten mit der Pinzette herausziehen. Filets von beiden Seiten mit der Salz-Zucker-Pfeffer-Mischung bestreuen. Eines der Filets dann mit der Haut nach unten in die Form legen.

3. Den Dill kurz abbrausen, gut trockenschütteln und fein hacken. Zwei Drittel vom Dill auf das Lachsfilet in der Form verteilen, dann das zweite, auch schon gewürzte Filet mit der Haut nach oben drauf legen. Den restlichen Dill drüberstreuen.

4. Den Lachs in der Form mit Alufolie abdecken. Ein Holzbrett darauf legen und beschweren – am besten mit ein paar Konservendosen. In den Kühlschrank damit und 2 Tage dort stehenlassen. Jeden Tag den Lachs 1-2mal in der Form wenden, damit beide Filets mal unten liegen und gut durchziehen.

5. Das war's schon! Schwieriger als das Zubereiten ist hier eigentlich das Aufschneiden und Servieren. Wer ein richtiges Lachsmesser hat, hat gut lachen – wegen der langen, schmalen und elastischen Klinge, mit der man superdünne Scheibchen hinkriegt. Aber es geht natürlich auch mit einem anderen, möglichst langen (!) scharfen Messer.

6. Die Filets aus der Beize holen und abtropfen lassen. Mit der Hautseite nach unten auf ein Brett legen. Das lange Messer dann fast waagrecht zum Schnitt ansetzen, beim Schneiden flach am Fisch entlangführen und mit dünnen Lachs-Scheibchen glänzen.