

Rezept

Gebeizter Lachs / Graved Lachs

Ein Rezept von Gebeizter Lachs / Graved Lachs, am 01.10.2023

Zutaten

1 kg Lachsfilet mit Haut (ohne Gräten)	1 EL schwarze Pfefferkörner
1 EL Fenchelsamen	70 g grobes Salz
50 g Zucker	2 Bund Dill
2 EL Wodka	1 Bund Dill
2 EL Weißweinessig	2 EL Zucker
3 EL süßer Senf	1 EL scharfer Senf
6 EL Öl	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Lachs waschen und trocken tupfen, die beiden Filetseiten voneinander trennen. Mit einer Pinzette alle Gräten herausziehen. Pfefferkörner und Fenchelsamen im Mörser grob zerstoßen, anschließend mit Salz und Zucker mischen. Dill waschen, trocken schütteln und von den groben Stielen befreien. Die Fleischseiten der Lachsfilets mit je 1 EL Wodka beträufeln, dann mit der Hälfte der Salzmischung einreiben.
2. Ein Filet mit der Hautseite nach unten in eine flache Form legen. Den Dill darauf verteilen. Mit dem zweiten Filet abdecken (Hautseite nach oben). Lachs mit Frischfolie bedecken, darauf ein Holzbrett legen, dieses mit 2 Konservendosen beschweren. Für mindestens 24 Std. kalt stellen, dabei öfter wenden und mit dem ausgetretenen Sud begießen.
3. Für die Sauce den Dill waschen und trocken schütteln, die Spitzen hacken. Essig mit Zucker verrühren, bis er sich gelöst hat. Den Senf untermischen. Das Öl tropfenweise unterschlagen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Dill unterheben. Zum Lachs servieren.