

Rezept

# Gebeizter Lachs auf Chips

Ein Rezept von Gebeizter Lachs auf Chips, am 17.04.2024

## Zutaten

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| <b>1</b> sehr frische Lachsseite (ca. 700 g, geschuppt und entgrätet) | <b>2</b> Bio-Orangen              |
| <b>20 g</b> Sternanis   | <b>5 g</b> schwarze Pfefferkörner |
| <b>100 g</b> grobes Salz  | <b>15</b> Lorbeerblätter          |
| <b>1/2 Bund</b> Dill  | <b>120 g</b> Zucker               |
| <b>1 TL</b> rosa Pfefferkörner (nach Belieben)                        | <b>30</b> große Kartoffelchips    |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

## Zubereitung

1. Den Lachs kalt abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Hautseite mit einem scharfen Messer leicht einritzen. Die Orangen heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Pfefferkörner, Sternanis und Lorbeerblätter im Mörser mit einem Stößel zerkleinern, dann mit Orangenschale, Salz und Zucker mischen.
2. Eine passende, längliche Form mit einem Drittel der Gewürzmischung ausstreuen und den Lachs mit der Hautseite nach unten darauflegen. Die Fleischseite mit der restlichen Gewürzmischung bestreuen. Die Form mit Frischhaltefolie abdecken. Den Lachs mit einem Holzbrett beschweren. Die Form in den Kühlschrank stellen und den Lachs ca. 48 Std. marinieren, dabei zwischendurch einmal wenden.
3. Zum Servieren die Gewürzmischung vorsichtig mit einem Messer abschaben. Den Lachs vorsichtig aus der Form nehmen und nach Belieben in dünne oder etwas dickere Scheiben schneiden. Den Dill waschen und trocken schütteln, die Dillspitzen abzupfen. Die Kartoffelchips mit Lachsscheiben belegen. Den Lachs mit Dillspitzen und nach Belieben mit rosa Pfefferkörnern garnieren und sofort servieren.