

Rezept

Gebeizter Lachs im Glas

Ein Rezept von Gebeizter Lachs im Glas, am 22.06.2024

Zutaten

1 große Bio-Zitrone	1 großes Bund Dill
2 EL Fenchelsamen	2 EL Zucker
6 EL Wodka (oder Orangensaft)	400 g ganz frisches Lachsfilet (ein möglichst dickes Stück, ohne Haut)
feines Meersalz	frisch gemahlener Pfeffer (schwarze und weiße Körner)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 2 weite Gläser (à 1/4 l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die beiden Enden 3-4 cm dick abschneiden (sie sollten exakt durch die Öffnungen der Gläser passen). Von der restlichen Zitrone die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Den Dill waschen und trocken schütteln, die Spitzen fein schneiden. Fenchelsamen im Mörser grob zerstoßen, mit Dill, Zitronenschale und Zucker mischen. Zitronensaft und Wodka verrühren.
2. Den Lachs eventuell von den Gräten befreien und mit einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Lachsscheiben in saubere Gläser (am besten Twist-off- oder Bügelgläser) schichten, dabei jede Lage mit der Dillmischung bestreuen, mit Zitronenwodka beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Jeweils 1 Zitronenende mit der Schnittfläche nach unten auf den Lachs legen, sodass er beim Schließen der Gläser leicht zusammengepresst wird. Die Gläser verschließen, den Lachs im Kühlschrank 1 Tag beizen. Schmeckt mit Baguette oder Knäckebrot und Senfsauce. Hält sich im Kühlschrank bis zu 1 Woche.