Rezept

Gebeizter Lachs mit Kräutern

Ein Rezept von Gebeizter Lachs mit Kräutern, am 25.05.2025

Zutaten

- **2** ganz frische, gleich große Lachsfilets mit Haut (ca. 1 kg, am besten vom Fischhändler aus einem Fisch zuschneiden und filetieren lassen)
- **12** Wacholderbeeren
- ¾ TL helle Senfkörner
- **40 g** brauner Zucker
- ½ Bio-Zitrone
- ½ Bund Petersilie
- **2 Bund** Dill
- **1 TL** schwarze Pfefferkörner
- **60 g** grobes Salz
- **3 EL** Wodka (ersatzweise 3-4 Spritzer frisch gepresster Zitronensaft)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 8-10 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Den Lachs eventuell nach Gräten abtasten und diese herauszupfen. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale nicht zu fein abreiben (wer einen Zestenreißer zur Hand hat, kann auch feine Schalenstreifen abziehen). Die Kräuter abbrausen, gut trocken schütteln und fein hacken. Die Wacholderbeeren, Pfeffer- und Senfkörner in einem Mörser grob zerstoßen und mit Salz und Zucker mischen.

2. Fischfilets mit der Hautseite nach unten nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, gleichmäßig mit der Gewürzmischung bestreuen und diese leicht mit den Fingern ins Fischfleisch einreiben. Zitronenschale darüberstreuen, dann die Kräuter auf den Fischfilets verteilen, leicht festdrücken. Ein Filet mit der Hautseite nach unten in eine ausreichend große, flache Schale legen. Wodka darüberträufeln, dann das zweite Lachsfilet mit der Hautseite nach oben darauflegen und gut andrücken.

3. Die Lachsfilets in der Schale mit Klarsichtfolie abdecken. Ein Holzbrett darauflegen und mit Konservendosen oder gefüllten Flaschen beschweren. Auf diese Weise vorbereitet den Lachs für ca. 2 Tage in den Kühlschrank stellen und beizen. Nach etwa der Hälfte der Zeit den Lachs wenden, dabei zuvor das obere Filetstück kurz anheben und etwas von dem ausgetretenen Saft über das untere Filet löffeln. Die Filets wieder fest zusammendrücken, zudecken, beschweren und fertig beizen.

4. Zum Servieren die Lachsfilets trocken tupfen und mit einem scharfen Messer schräg in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Mit Senfsauce und Meerrettich-Himbeer-Dip auf den Tisch bringen.