

Rezept

Gebeizter Lachs mit Senf-Essig-Marinade

Ein Rezept von Gebeizter Lachs mit Senf-Essig-Marinade, am 26.04.2024

Zutaten

1 frisches Lachsfilet mit Haut (ca. 900 g)	2 Bund Dill
1/2 Bund glatte Petersilie	1 TL weiße Pfefferkörner
1/2 TL Senfkörner	1/2 TL Korianderkörner
1 Espresso-Tasse Salz (ca. 75 g)	1/2 Espresso-Tasse Zucker (ca. 40 g)
3 EL Weißweinessig	5 EL Olivenöl
1 Bio-Zitrone	250 ml Milch
1 TL Dijon-Senf	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Lachsfilet kalt waschen und trocken tupfen, eventuell die Gräten mit der Pinzette entfernen. 1 Bund Dill und die Petersilie waschen und trocken schütteln, Dillspitzen und Petersilienblätter fein hacken. Pfeffer-, Senf- und Korianderkörner grob zerstoßen. Mit Salz, Zucker und Kräutern mischen. 1 EL Essig und 3 EL Öl unterrühren.
2. Das Lachsfilet mit der Hautseite nach unten in eine passende Form oder auf ein Brett legen. Gewürz-Kräuter-Mischung darauf verstreichen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen, in dünne Scheiben schneiden und auf den Lachs legen. Lachs mit Klarsichtfolie abdecken, mit einem Brett beschweren und 48 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Zitronenscheiben entfernen, die Gewürzmischung vorsichtig abstreifen. Lachs 5-10 Min. in Milch einlegen, herausnehmen und trocken tupfen. Übrigen Essig mit restlichem Öl und Senf verrühren. Marinade auf den gebeizten Lachs streichen. Übrigen Dill waschen, trocken schütteln, hacken und über den Lachs streuen. Vor dem Servieren den Lachs mit einem scharfen Messer schräg in dünne Scheiben schneiden.