

Rezept

# Gebeizter Pfefferlachs mit frischem Dill

Ein Rezept von Gebeizter Pfefferlachs mit frischem Dill, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1 1/2 Bund</b> Dill	<b>je 1 TL</b> Paradieskörner (Malagettapfeffer), schwarze und grüne Pfefferkörner (frisch oder eingelegt)
<b>je 1 TL</b> Kubeben- oder Stielpfeffer und Szechuanpfeffer	<b>4</b> Langpfeffer
<b>90 g</b> Zucker	<b>1/2</b> getrocknete Chilischote
<b>1</b> Lachsfilet (ca. /2 kg; mit Haut)	<b>100 g</b> Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

## Zubereitung

1. Am Vortag den Dill abbrausen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und in Klarsichtfolie gewickelt für die Gewürzmischung im Kühlschrank aufbewahren. Die Dillstängel grob hacken. Die Pfeffersorten samt zerbröselter Chilischote im Mörser oder Blitzhacker fein zerstoßen. Die Hälfte der Pfeffermischung zum Garnieren beiseitestellen. Die restliche Pfeffermischung mit dem gehackten Dill, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen.
2. Die Hälfte der Pfefferbeize in eine große flache Form streuen. Das Lachsfilet abbrausen und trocken tupfen, mit der Hautseite nach unten in die Form legen und mit der restlichen Pfefferbeize bedecken. Das Filet mit Klarsichtfolie bedecken, mit einem Schneidebrett beschweren und im Kühlschrank 12 Std. ziehen lassen. Dann das Lachsfilet wenden und weitere 12 Std. im Kühlschrank beizen.
3. Am nächsten Tag das Lachsfilet abbrausen und trocken tupfen. Die Dillspitzen hacken und mit der restlichen Pfeffermischung mischen. Die Gewürzmischung auf das Lachsfilet streuen, dabei leicht andrücken. Den Lachs schräg in dünne Scheiben schneiden und nach Belieben mit Wildkräutersalat und gebratenen Pilzen servieren. Im Kühlschrank hält sich der gebeizte Lachs mindestens 5-7 Tage.