

Rezept

Gebeiztes Lachsfilet

Ein Rezept von Gebeiztes Lachsfilet, am 31.03.2023

Zutaten

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1 TL bunte Pfefferkörner | 4 Wacholderbeeren |
| 6 Pimentkörner | 3 TL Meersalz |
| 1 1/2 Rohrzucker | 2 Lachsfilets mit Haut (à 300 g, 3 cm dick) |
| je 1 EL Buchen- und Erlenmehl | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Pfeffer, Wacholder und Piment im Mörser grob zerstoßen. Mit Salz und Zucker mischen, ein Viertel davon in eine Auflaufform streuen. Lachsfilets mit Küchenpapier trocken tupfen (nicht waschen) und mit der Hautseite nach unten darauflegen. Mit der restlichen Würzmischung bestreuen und über Nacht im Kühlschrank offen beizen.
2. Die Filets herausnehmen. Die Gewürze mit Küchenpapier grob abwischen und die Filets ca. 1 Std. offen trocknen lassen.
3. Wok mit Alufolie auslegen und vorheizen. Räuchermehl einstreuen, Prallblech und Gitter darübersetzen. Die Lachsfilets mit der Hautseite nach unten auf das Gitter legen, danach den Wok verschließen. Den Wok aufheizen, bei 100° vom Herd nehmen und den Lachs bei fallender Hitze 20 Min. räuchern. Die fertigen Filets sind innen noch glasig und haben eine blättrige Struktur. Die geräucherten Filets vorsichtig mit einem Pfannenwender vom Gitter heben.