

## Rezept

# Graved Lachs mit Limetten-Senf-Dip

Ein Rezept von Graved Lachs mit Limetten-Senf-Dip, am 22.01.2025

## Zutaten

<b>1</b> frische Lachsseite mit Haut (ca. 1,2 kg)	<b>2 1/2 Bund</b> Dill
<b>1 TL</b> weiße Pfefferkörner	<b>1 TL</b> Korianderkörner
<b>3 EL</b> Salz	<b>1 EL</b> Zucker
<b>2</b> Bio-Limetten	<b>1/2 Bund</b> Dill
<b>3-4 EL</b> Honig	<b>150 g</b> Frischkäse
<b>4 EL</b> mittelscharfer Senf	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

## Zubereitung

1. Die Lachsseite kalt abwaschen, trocken tupfen und eventuell vorhandene Gräten mit der Pinzette entfernen. Den Dill waschen, trocken schütteln und die Spitzen fein schneiden. Pfefferkörner und Korianderkörner im Mörser grob zerstoßen und mit Salz, Zucker und Dill vermischen.
2. Den Lachs mit der Hautseite nach unten in eine passende Form legen. Die Gewürzmischung daraufgeben und den Lachs mit Klarsichtfolie abdecken. Alles mit einem Brett beschweren und den Lachs ca. 48 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.
3. Für den Dip die Limetten heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen und diese in feine Streifen schneiden, den Saft auspressen. Dill waschen, trocken schütteln und die Spitzen fein schneiden. Honig, Frischkäse, Senf und Limettensaft glatt rühren. Dill und Limettenschale unterrühren, mit Salz abschmecken.
4. Zum Servieren die Lachsseite bei Bedarf trocken tupfen, auf ein Servierbrett legen und die Gewürzmischung abstreifen. Mit einem scharfen Messer mit schmaler Klinge schräg dünne Scheiben abschneiden. Den Dip dazu servieren.