

Rezept

Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Ein Rezept von Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce, am 17.04.2024

Zutaten

2 gleich große frische Lachsfilets mit Haut (etwa 1 kg, aus dem Mittelteil geschnitten)	2 TL weiße Pfefferkörner
2 EL Zucker	2 EL grobes Meersalz
2 EL Dijon-Senf	2 Bund Dill
1 EL Zucker	2 EL Weißweinessig
Salz	6 EL Öl
½ Bund Dill	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Lachsfilets trockentupfen, eventuell Gräten mit einer Pinzette entfernen. Pfefferkörner leicht zerstoßen, mit Salz und Zucker mischen. Filets damit einreiben.
2. Ein Lachsfilet mit der Hautseite nach unten in eine flache Form legen. Dill waschen, trockenschütteln und mit den Stielen grob hacken. Zwei Drittel davon auf den Lachs in der Form streuen. Zweites Lachsfilet mit der Haut nach oben auf das erste Filet legen. Übrigen Dill darüber streuen.
3. Den Fisch zuerst mit Frischhalte-, dann mit Alufolie abdecken. Darauf ein passendes Brett legen und mit vollen Konservendosen beschweren. Lachs im Kühlschrank 2 Tage ziehen lassen, zwischendurch zweimal wenden, ohne die Filets voneinander zu trennen. Mit angesammelter Lake begießen.
4. Vor dem Servieren für die Sauce Senf, Essig, Zucker und Öl verrühren, salzen und pfeffern. Dill waschen, trockenschütteln, hacken, untermischen.
5. Lachsfilets aus der Form nehmen und trockentupfen, dabei Dill und Gewürze abstreifen. Mit einem scharfen, langen Messer (am besten mit einem speziellen Lachsmesser) schräg zur Faser in hauchdünnen Scheiben von der Haut abschneiden und mit der Senf-Dill-Sauce anrichten. Dazu passt Stangenweißbrot oder Kartoffelpuffer.