

Rezept

Roh marinierter Lachs

Ein Rezept von Roh marinierter Lachs, am 19.12.2025



© Eising Foodphotography

Zutaten

2 gleich große, ganz frische Lachsfilets (à ca. 250 g) ohne Haut	2 Bund Dill
2 EL brauner Zucker	2 EL grobes Meersalz
1 Bund Dill	1 TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer
100 g dunkler, süßer Hausmacher-Senf	3 EL Weißweinessig
Salz	2 TL geriebener Meerrettich
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Lachsfilets auf der Arbeitsfläche auslegen, eventuell Gräten entfernen. Dill waschen, trockenschütteln und grob zerschneiden.

2. Salz mit Zucker und Pfeffer vermischen. Beide Lachsfilets mit der Gewürzmischung rundherum bestreuen. Auf ein Lachsfilet den Dill streuen, das andere Filet passend darauf legen. Filets in einen Plastikbeutel packen und gut verschließen, dabei die Luft herausdrücken.

3. Den Plastikbeutel in eine Schale legen, mit einem Brett und einem Gewicht (Konservendose) beschweren, 1-2 Tage im Kühlschrank marinieren, dabei ab und zu das Paket umdrehen und wieder beschweren.

4. Für die Sauce Dill waschen, trockenschütteln und fein hacken, mit Essig, Senf, Meerrettich, Salz und Pfeffer verrühren.

5. Lachsfilets aus dem Plastikbeutel nehmen, mit Küchenpapier gut trocknen, dabei die Gewürze abwischen. Filets mit einem scharfen Messer schräg in dünne Scheiben schneiden. Kalt mit der Senfsauce servieren.