Rezept

Selbst gebeizter Lachs mit Dill und Gewürzen

Ein Rezept von Selbst gebeizter Lachs mit Dill und Gewürzen, am 19.05.2025

Zutaten

1	kleine Lachsseite (ca. kg)
50 g	Zucker
1 EL	Wacholderbeeren
1 EL	Pfefferkörner
150 g	Salz
2	Bio-Zitronen
1 EL	Koriandersamen
2 Handvoll	Dill

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Den Lachs unter fließendem Wasser waschen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Dann auf eventuelle Gräten kontrollieren: mit dem Finger gegen den Strich an der Grätenlinie entlangfahren und gegebenenfalls mit einer Fischpinzette die Gräten entfernen.

2. Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Zitronen heiß waschen und trocken reiben. Mit einem Zestenreißer oder einer Reibe die Schale der Zitronen entfernen und zu der Zucker-Salz-Mischung geben.

3. In einem Mörser Wacholderbeeren, Koriandersamen und die Pfefferkörner anstoßen, sodass sich die Aromen entfalten können. Ebenfalls zur Mischung geben. Zuletzt den Dill abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.

4. Den Boden einer großen flachen Schale mit der Hälfte der Gewürzmischung und des Dills bestreuen und darauf den Lachs mit der Hautseite nach unten platzieren. Auf den Fisch die übrige Gewürzmischung und den restlichen Dill streuen. Den Lachs nun mit einem Arbeitsbrett bedecken und dieses mit einem Gewicht beschweren (gut gehen z. B. große Konservendosen).

5. Die Schale für mindestens 24 Std. in den Kühlschrank stellen. Nach dieser Zeit den Lachs umdrehen, wieder mit dem Brett bedecken, beschweren und weitere 24 Std. beizen.

6. Zum Servieren und Verzehren die Kräuter-Gewürz-Mischung abschaben und den Lachs mit einem scharfen langen Messer in dünnen Scheiben aufschneiden.