

Rezept

Selbst gebeizter Lachs mit Wodka und Roter Bete

Ein Rezept von Selbst gebeizter Lachs mit Wodka und Roter Bete, am 18.04.2024

Zutaten

2 Rote Beten	2 gleich große Stücke Lachsfilet (etwa 1 1/2 kg; aus dem Mittelstück geschnitten, mit Haut)
4 EL Wodka	Salz
schwarzer Pfeffer	1 Bund Dill
2 EL mittelscharfer Senf	100 ml kalt gepresstes Raps- oder Sonnenblumenöl
2 EL flüssiger Honig	Salz
ein paar Salatblätter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für etwa 30 Häppchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Für den Lachs die Roten Beten waschen, schälen und mit einer Mandoline oder einem stabilen Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben schneiden. Dabei möglichst Einweghandschuhe tragen, da die Beten stark färben.
2. Lachsfilets auf die Arbeitsfläche legen. Mit den Fingern die Mittelgräte entlangfahren und nach Gräten tasten, die dort oft noch feststecken. Gräten mit einer Pinzette herausziehen. Filets abbrausen, trocken tupfen und mit der Hautseite nach unten nebeneinander auf ein großes Stück Frischhaltefolie legen. Lachs mit Wodka beträufeln, großzügig mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit den Rote-Bete-Scheiben belegen. Lachsfilets zusammenklappen und fest mit der Frischhaltefolie umwickeln, dann noch in Alufolie einschlagen. Lachs in eine Schüssel legen, beschweren (etwa mit Konservendosen) und 2 Tage im Kühlschrank beizen, dabei morgens und abends wenden.
3. Dann für die Sauce Dill abbrausen und trocken schütteln, Dillspitzen abzupfen und fein hacken. Mit den restlichen Zutaten mit dem Pürierstab cremig pürieren. Lachs auswickeln und die Beten entfernen. Die Haut vom Lachs abziehen und die bräunliche Schicht zwischen Haut und Fleisch mit einem Messer abkratzen.
4. Anrichten: Eine große Platte oder flache Schüssel mit den Salatblättern auslegen. Den Lachs entweder quer in ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf die Salatblätter legen. Oder den Lachs möglichst schräg längs in hauchdünne Scheiben schneiden, zu Rollen drehen und dann auf den Salat legen. Die Dill-Senf-Sauce in Schälchen füllen und dazustellen.