

Graved Lachs

77

Typ: Fisch

Quelle: Brigitte Sonderheft 20/90

Bemerkungen: Graved Lachs ist eine Spezialität aus Schweden. Wir haben ihn hier mit einer Meerrettich-Creme fraiche angerichtet, traditionell gehört aber eine Senf-Dill-Soße (Rezept rechts) dazu.

Zutaten:

GRAVED LACHS

(10 Portionen)

1 kg küchenfertiger frischer Lachs (ohne Kopf, Flossen und Gräten],

2 Bund Dill,

1 EBI. weisse Pfefferkörner,

1 ESI. Senfkörner,

50 g grobes Salz,

50 g Zucker.

SENF-DILL-SOSSE

2 Eigelb,

4 EL. mittelscharfer Senf,

4 EL süßer Senf,

Salz,

2 EL. Zucker,

200 mL Öl,

2 Bund Dill,

1 Zitrone.

Rezept:

Den Lachs abspülen und trockentupfen. Eventuell noch vorhandene Gräten entfernen. Eineinhalb Bund Dill hacken. Pfefferkörner und Senfkörner im Mörser zerstoßen. Mit Salz und Zucker vermischen. Eine Lachshälfte mit der Haut nach unten auf eine Platte legen. Mit der Gewürzmischung und Dill bestreuen. Die zweite Lachshälfte mit der Haut nach oben darauflegen. Mit Folie bedecken, ein Holzbrett darauflegen und mit Gewichten (z. B. Konservendosen) beschweren. Im Kühlschrank mindestens 24 Stunden ruhenlassen. Dabei zweimal wenden und mit der sich bildenden Gewürzlake begießen. Vor dem Servieren den Lachs herausnehmen, vorsichtig abwaschen und mit dem restlichen gehackten Dill bestreuen. Die beiden Hälften auf ein Brett legen und schräg in dünne Scheiben schneiden, das geht sehr gut mit einem langen Lachsmesser oder mit einem Elektromesser (pro Portion ca. 480 Kalorien). Fertig ohne Wartezeit in 30 Minuten. Dazu: neue Kartoffeln oder Baguette

SENF-DILL-SOSSE

Eigelb mit beiden Senfsorten, Salz und Zucker vermischen. Mit den Quirlen des Handrührers kräftig weiterschlagen, dabei das Öl in dünnem Strahl dazugeben. Gehackten Dill unterrühren und die Soße mit Zitronensaft abschmecken (pro Portion ca. 270 Kalorien).