
Typ: Fisch

Quelle: E&T Heft 12, 2015

Bemerkungen: Drei Tage beizt der Lachs. Bevor Ihre Gäste kommen, brauchen Sie ihn nur noch in Scheiben zu schneiden.

Zutaten: Für 12 Portionen
1 TI Wacholderbeeren
2 TI Szechuan-Pfefferkörner
2 Bio-Limetten
1 Bio-Orange
10 Stiele Dill
2 El Rohrzucker
3 El Fleur de sel
1 kg sehr frische Lachsseite mit Haut (geschuppt, entgrätet)
2 El Holunderblütensirup
Kresse zum Bestreuen

Rezept: 1. Wacholder und Pfeffer im Mörser fein zerstoßen. Limetten und Orange heiß abwaschen, trocken tupfen und die Schale sehr fein abreiben. Dillspitzen abzupfen und fein schneiden. Dill, Wacholder, Pfeffer, Orangen- und Limettenschale mit Zucker und Fleur de sel mischen. Mischung beiseitestellen.

2. Lachs auf der Hautseite in eine passende Form legen (siehe Tipp 1). Mit Holunderblütensirup einreiben und gleichmäßig mit der Gewürzmischung bestreuen (siehe Tipp 2). Lachs mit Klarsichtfolie und einem Holzbrett abdecken und beschweren (z.B. mit Konservendosen). Lachs im Kühlschrank 3 Tage beizen, dabei nach 2 Tagen die ausgetretene Flüssigkeit abgießen. Lachsseite mit frischer Folie abdecken und mit dem Holzbrett beschweren.

3. Gebeizten Lachs aus der Form nehmen und die Gewürzmischung mit einem Küchenmesser vorsichtig abstreifen. Lachs mit Küchenpapier trocken tupfen und mit einem langen Messer beginnend von der Lachsseitenspitze in dünnen Scheiben schräg von der Haut schneiden. Nach Belieben mit Kresse bestreuen. Dazu passt geröstetes Brot.

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten plus Beizzeit 3 Tage
PRO PORTION 14 g E, 8 g F, 4 g KH = 153 kcal (638 kJ)

Tipp 1 Wer keine passende Form für die ganze Lachsseite hat, kann das Stück auch halbieren.

Tipp 2 Zum Schwanzende hin weniger Gewürzmischung verwenden, da der Lachs sonst zu salzig wird.

Tipp 3 Sie sollten den Lachs innerhalb von 2-3 Tagen verzehren.