



Gebeizter Lachs

MIT SENF-DILL-SOSSE



WOCHEN-
HIGHLIGHT

ZUBEREITUNG

Die Lachsseite auf Gräten kontrollieren, gegebenenfalls Gräten mit einer Pinzette herausziehen. Zitrone heiß abwaschen und trocknen, von der Zitrone die Schale abreiben. Dill waschen, trockenschütteln, Spitzen abzupfen und fein hacken. Gehackte Dillspitzen mit Zitronenanrieb, Salz, Zucker und Pfefferkörnern in einer Schüssel vermischen. Die Lachsseite auf der Oberseite (nicht die Hautseite) mit der Gewürzmischung einreiben.

Den marinierten Lachs in einen Gefrierbeutel legen oder fest in Frischhaltefolie einschlagen und etwa 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Lachs aus dem Gefrierbeutel oder der Frischhaltefolie nehmen, Marinade unter fließendem Wasser abspülen und den Fisch trockentupfen.

Für 10 Portionen

ZUTATEN

Gebeizter Lachs

1	Lachsseite mit Haut (ca. 1 kg)
1	unbehandelte Zitrone
1 Bund	Dill
125 g	Meersalz
125 g	Zucker
20	weiße Pfefferkörner

Senf-Dill-Soße

½ Bund	Dill
2 EL	Apfelessig
6 EL	Rapsöl
2 EL	Dijon-Senf
Salz, Pfeffer, Zucker	

Den Lachs auf ein Schneidebrett mit der Hautseite nach unten legen und mit einem schmalen, sehr scharfen Messer schräg in dünne Scheiben schneiden. Der gebeizte Lachs hält sich im Kühlschrank ca. 7 Tage.

Für die Senf-Dill-Soße den Dill waschen, trockenschütteln, Spitzen abzupfen und fein hacken. Dill mit Apfelessig, Rapsöl und Dijon-Senf verrühren. Die Soße mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Den Lachs mit der Soße anrichten.

Dazu hausgemachtes Baguette servieren.