

«Graved lax» – Lachs selbst gebeizt

Zutaten:

1 kg ganz frischer Lachs, filetiert und mit Haut (Sushi-Qualität)
80 g grobes Meersalz
80 g Zucker
1 Bund Dill, grob gehackt
1 EL weisse Pfefferkörner, zerstoßen

Zubereitung:

Den Dill waschen, trocken tupfen und grob hacken. Dann Zucker, Salz und Dill mischen. Die Hälfte davon in eine Gratin-Form geben, so dass der Fisch schön darauf Platz hat. Den Lachs trocken tupfen und mit der Haut nach unten auf die Salz-Zucker-Dill-Mischung legen und etwas andrücken. Die restliche Mischung über den Fisch geben und gut andrücken. Die Form mit einer Klarsichtfolie abdecken und für 36 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nach Ablauf dieser Zeit, den Fisch gut mit eiskaltem Wasser waschen und ihn dann für eine gute Stunde in ebenfalls eiskaltem Wasser wässern. Je nach dem, wie salzig man den Lachs mag, genügt es auch, den Fisch kürzer zu wässern. Den Fisch nach dem Wässern trocken tupfen und nochmals an die Kühle stellen.

Den Lachs möglichst kalt mit einem guten Lachsmesser aufschneiden. Vom Schwanz her anschneiden und möglichst feine Tranchen schneiden und von der Haut abziehen. Je schräger man dabei das Messer hält, je grösser werden die Tranchen. Den Lachs zimmerwarm servieren. Dazu passt eine Dill-Senf-Sauce mit Honig.

Dill-Senf-Sauce mit Honig

Zutaten:

3 EL Dijon-Senf
2 EL Dill, fein gehackt
1 knapper EL Petersilie, fein gehackt
1 knapper EL Rotweinessig
½ EL Zucker
nach Belieben Honig
1/3 TL Salz
2-3 EL Olivenöl
nach Belieben weisser Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung:

Zucker, Salz, Pfeffer, Honig und Essig gut vermengen. Dann den Senf und das Öl dazu geben und kräftig mit dem Schwingbesen verrühren. Am Schluss den Dill und die Petersilie darunter ziehen.
