

Lachs gebeizt

Für 8 Portionen:

Für den Lachs:

1,5 kg Lachsfilet	400 g grobes Meersalz	200 g Zucker
6 Wachholderbeeren	1 TL Koriandersaat	1 Zitrone, Abrieb
30 g Dill	1 Auflaufform	Frischhaltefolie
1 großes Holzbrett	1 Pflasterstein	

Dill grob hacken und gemeinsam mit Wachholderbeeren, Koriandersaat und Zitronenabrieb in einem Mörser zerstoßen. In einer Schüssel mit Salz und Zucker mischen.

Lachsfilet in der mitte halbieren, sodass zwei gleichgroße Stücke entstehen.

Eine Auflaufform mit einem großen Stück Frischhaltefolie auslegen.

Eine Lachshälfte darauf legen. Die Salz-Zucker-Gewürzmischung darauf geben und das zweite Stück Lachs darauf legen, sodass die Fleischseiten aufeinander liegen.

Lachs fest in Frischhaltefolie einschlagen. Mit einem Brettchen und einem Pflasterstein beschweren. Lachs für 48 Tage in den Kühlschrank legen.

Nach 24 Stunden die ausgetretene Flüssigkeit abgießen und das Lachspäckchen umdrehen. Erneut beschweren und weitere 24 Stunden beizen lassen.

Wenn der Lachs fertig gebeizt ist, aus der Folie nehmen. Das übrige Salz und die Gewürze abwaschen. Lachs trocken tupfen und mit einem scharfen Messer mit glatter, langer Schneide in sehr feine Scheiben schneiden.

Tipp:

Die Gewürze dürfen nach Geschmack abgewandelt werden.

Fest stehen lediglich Salz und Zucker.

Alternativ darf der fertig gebeizte Lachs auch für mehrere Monate eingefroren werden.

Im Kühlschrank aufbewahrt hält er sich in Folie eingewickelt mehrere Tage.

Mit frischem Baguette, Bagels, Frischkäse und Honig-Senf-Dill Sauce servieren.

NN am 20. Dezember 2024