

Gebeizter Lachs

1/2	Lachs, davon das Lachsfilet von ca. 1 kg
125 g	Salz
50 g	Zucker
1 EL	Wacholderbeeren
1 EL	Pfefferkörner
1 EL	Koriander
1	Zitrone(n), Abrieb bzw. Zesten
1 Bund	Dill, klein geschnitten

Gewürze mörsern und mit Zitronenzeste und Dill in einer Schüssel vermengen. Die Hälfte der Würzmischung auf einem Backblech verteilen, das Lachsfilet darauf legen und die restliche Würze über den Lachs geben. Den Fisch mit einem Brett abdecken und zusätzlich mit einem Topf beschweren.

Nach 24 Stunden den Lachs wenden, erneut abdecken und beschweren. Nach weiteren 24 Stunden, also insgesamt 48, ist der Lachs gebeizt.

Bevor Sie den Lachs in feine Scheiben aufschneiden, die Gewürze und den Dill etwas abstreifen und trocken tupfen. Den Lachs am besten am Tisch aufschneiden, sonst trocknen die feinen Scheiben zu schnell aus.

Sollten Sie diese Beizmischung nicht mögen, haben wir noch weitere Ideen, d.h. die Zucker-Salzmischung als Grundlage bleibt bestehen, Gewürze oder Kräuter können durch folgende Varianten ersetzt werden:

- Honig und Chili
- Basilikum mit Orangenschale und Olivenöl
- Weihnachtslachs mit Lebkuchengewürz