



Gebeizter Lachs

1000 g

1 Lachsseite mit Haut (1000 g)

50 g grobes Meersalz

50 g Zucker

5 g Pfefferkörner (schwarz und weiß)

1 großes Bund Dill

5 cl Aquavit

Lachsseite parieren und ggf. Gräten entfernen

Pfeffer in einer trockenen Pfanne anrösten und grob mörsern

Dill samt Stielen hacken

Dill, Salz, Zucker und Pfeffer vermengen

Lachsseite mit der Haut nach unten in einen ausreichend großen (6 l) Gefrierbeutel legen. Die Gewürzmischung darauf verteilen. Dann den Aquavit darüber geben, die Luft herausdrücken und den Beutel gut verschließen. Für 72 Stunden in den Kühlschrank legen und alle 12 Stunden wenden. Lachs aus dem Beutel nehmen, mit Küchentrepp abreiben und trocknen. Servieren mit Honig-Senf-Dill-Soße auf Toast oder Rösti, oder mit Béchamel-Kartoffeln. Der Lachs ist gekühlt eine Woche und länger haltbar.

Variante 1: Statt Aquavit einen rauchigen Single Malt (Laphroaig oder Ardbeg 10 yo!) verwenden und den weißen durch braunen Zucker ersetzen. Dazu eine Gremolata aus roter Zwiebel, Schnittlauch und abgeriebener Zitronenschale.

Variante 2: Dill weglassen, stattdessen 25 g Fenchelsaat und 5 Anissterne angeröstet und gemörsert, sowie $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ fein gehobelte Fenchelknolle verwenden. Als Spirituose eine Mischung aus gleichen Teilen Pernod und Wodka.

Wenn man die Menge der Beize verdoppelt, kann man die Beizezeit auf 48 Stunden verkürzen. Mit der verlängerten Beizezeit wird der Lachs aber milder und runder im Geschmack.