



GRAVED LACHS

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Den Dill hacken und die Schale der Zitrone abreiben.
Das Meersalz, den Zucker, die Pfefferkörner, den Whisky
und die Wachholderbeeren mit dem Dill und der Zitronenschale
in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Die Arbeitsfläche mit genügend Frischhaltefolie auslegen.
Die Fische mit der Hautseite nach unten darauf geben.
Die Beize auf den Fischen verteilen.
Die Frischhaltefolie satt um die Lachsfilets wickeln.

Die Lachsfilets mit einem flachen, schweren Gegenstand
beschweren und für mindestens 2 Tage in den Kühlschrank stellen.
Danach den Lachs auswickeln, mit Wasser kurz abspülen
und mit Küchenpapier fein abwischen und dünn aufschneiden.

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN

2 MITTELSTÜCKE LACHSFILET
À 500G MIT HAUT, ENTGRÄTET
80 G MEERSALZ GROB
80 G ZUCKER
1 TL PFEFFERKÖRNER SCHWARZ
8 WACHHOLDERBEEREN, ZERSTOSSEN
20 G DILL
2 ZITRONEN UNBEHANDELT
25 ML WHISKY

POWERED BY:



KOCHSTUDIO