

## Gebeiztes Lachs-Filet mit Gewürzen

### Für 2 Personen

400 g Lachsfilet	1 TL Fenchelsamen	1 TL Kümmel (ganz)
1 TL Koriandersamen (ganz)	$\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer (ganz)	$\frac{1}{2}$ TL Wacholderbeeren
2 Blatt Lorbeer	1 Stern Anis	2-3 EL Meersalz
1-1,5 EL brauner Zucker	1 Orange	$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie
4 EL Sonnenblumenöl		

Fenchel, Kümmel, Koriander, Pfeffer und Anisstern ohne Fett in eine Pfanne geben und unter ständigem Schwenken bei mittlerer Hitze etwas rösten. Anschließend in eine Schale füllen und sofort mit dem Sonnenblumenöl verrühren. Die Wacholderbeeren mit einem Messer zerdrücken, Lorbeer zerbröseln, Petersilie mit den Stängeln fein hacken, Orangenschale abreiben, mit dem Salz und dem Zucker vermengen und gründlich mit dem Gewürzöl verrühren.  $\frac{1}{3}$  der Marinade in eine Auflaufform geben. Den Fisch mit der Hautseite nach unten darauf setzen, mit der restlichen Marinade vollständig bedecken, mit Klarsichtfolie abdecken und für 36 Stunden in den Kühlschrank stellen. Nach Ablauf der Zeit, den Lachs aus dem Kühlschrank nehmen, die Gewürze mit dem Messerrücken abkratzen, den Fisch mit Küchenkrepp abstreifen und in circa 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden (dabei nur bis zur Haut schneiden, dann das Messer auf die Seite drehen und die Scheibe abschneiden, sodass nur der Fisch aufgeschnitten wird und die Haut zurück bleibt). Die Lachsscheiben dekorativ auf zwei Tellern anrichten und mit Salat, Kräutern oder beispielsweise „Senf-Dill-Sauce“ servieren.

Alexander Herrmann am 02. April 2014