

Lachs in Orangen-Wacholder-Beize

Für 4 Personen

800 g Lachsfilet mit Haut	4 EL grobes Meersalz	3 EL brauner Zucker
2 Bio-Orangen	1 Zitrone	15 Wacholderbeeren
5 Pfefferkörner	1 Bund Dill	1 Bund glatte Petersilie

Die Wacholderbeeren und Pfefferkörner im Mörser leicht zerdrücken.

Die Zitrone und eine Orange in Scheiben schneiden. Von der Schale der zweiten Orange mit einem Zestenreißer dünne Streifen lösen. Den Saft auspressen.

Dill und Petersilie waschen, trockenschleudern und grob hacken.

Kräuter, Gewürze und Orangensaft mit Salz und Zucker vermengen. Ein Drittel davon in eine Auflaufform geben.

Den Lachs waschen, gründlich trockentupfen. Mit der Hautseite auf die Beize legen. Auf der Fleischseite die übrige Beize verteilen. Zitronen- und Orangenscheiben darüberlegen.

Den Lachs mit Frischhaltefolie bedecken und gleichmäßig beschweren - durch die Beize und den Druck gibt er Flüssigkeit ab und hält sich länger. Danach die ganze Auflaufform in Folie einpacken, kühl stellen. Nach 12 Stunden die Flüssigkeit abgießen. Wieder einpacken, beschweren, weitere 12 Stunden ziehen lassen.

Die Beize abspülen, das Filet trockentupfen. Vor dem Servieren in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit etwas gehacktem Dill und Petersilie dekorieren.

Tipps:

Ohne Senfsoße ist Graved Lachs für Sie nur eine halbe Sache? Dann mixen Sie sie einfach selbst - aus 1 Eigelb, 2,5 Löffel mittelscharfem, körnigem Senf, 1 EL Honig, 4 EL Öl, 3 EL Wasser und etwas gehacktem Dill. Alles in einem hohen Gefäß pürieren.

Damit der Lachs nicht nach Kühlschrank riecht und umgekehrt, packen Sie ihn am besten gut in Frischhaltefolie ein. Beschweren können Sie ihn etwa mit einem Brett und zwei Konservendosen. Türmt sich während der Feiertage das Essen im Kühlschrank, kann der Lachs auf dem Balkon ziehen - solange draußen kein Frost ist. Kühlen Sie den passenden Schaum- oder Weißwein gleich mit.

Reichen Sie als Beilage zum Lachs frisches Brot, Sour Cream oder Blattsalate. In dünne Streifen geschnitten eignet er sich prima als Belag für Pizza oder Pasta.

Rohe Enten- oder Gänsebrust lässt sich auf dieselbe Weise beizen - ein tolles Geschmackserlebnis.

test Januar 2015