

Lachs mit Honig-Senf-Soße

Für 8 Personen

Für Lachs und Beize:

1 Stck Lachsfilet (1 kg)	400 g grobes Salz	150 ml Honig
1 EL Sonnenblumenöl	1 EL Whisky	1 EL Koriandersamen
2-3 Bund Dill		

Für die Honig-Senf-Soße:

2 EL mittelscharfer Senf	2 EL süßer Senf	1 EL Honig
1 EL gerebelter Dill	1 TL Whisky	

außerdem:

Frischhaltefolie	schwere Platte
------------------	----------------

Für Lachs und Beize:

Ein Bund Dill sehr fein rebeln, also sämtliche Spitzen abzupfen.

Koriandersaat rösten und im Mörser zerstoßen.

Honig mit dem Öl, Whisky, dem gerebelten Dill und Koriander in einem kleinen Topf leicht erwärmen - maximal auf 40 Grad Celsius. Alles durchmischen.

Salz in eine Schüssel geben, dann den erwärmten Mix dazu. Alles mit der Hand so vermengen, dass die Salzkristalle sulzig - wie angeschmolzen - werden.

Lachs einlegen. Den Lachs waschen, trocken tupfen. Von allen Seiten mit der Beize eincremen. Frischhaltefolie in mehreren Schichten sehr stramm um den Fisch herumwickeln - er wässert aus, wenn zu wenig Folie zum Einsatz kommt. Alternativ lässt sich der Lachs auch in einen Sous-vide-Beutel packen, mit einem Vakuumiergerät vakuumieren und einschweißen.

Den Lachs beschweren - zum Beispiel mit einer Marmorplatte oder einem Brett mit sauberen Steinen. Das Ganze etwa 20 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. **Für die Honig-Senf-Soße:** Die Zutaten für die Honig-Senf-Soße gut verrühren; wer mag, darf etwas Mayonnaise hinzufügen.

Anrichten:

Den Lachs aus der Folie oder dem Beutel nehmen, die Beize unter fließendem Wasser abspülen. Den Fisch dann mit einem Tuch vorsichtig trocknen. Restlichen Dill rebeln und auf dem Lachs verteilen.

Schneiden:

Den Fisch mit einem langen, scharfen Messer schräg in dünne Scheiben schneiden - das erfordert Konzentration und etwas Übung.

test Februar 2019