

Graved Lachs

Für 6 Portionen:

1 kg Lachsfilet ganz	1/2 Biozitrone	30 g Zucker
100 g Salz	1 EL zerstoß. Pfeffer	3 EL Wodka
1 Bund Dill	1 EL schwarze Pfefferkörner	1 EL Fenchelsamen
1EL Koriandersamen	1 Bund Dill	1/2 Biozitrone

Zwei Hälften vorbereiten. Lachs säubern, mit Küchentrepp trocken tupfen. Filet in zwei Hälften teilen, jede Hälfte mit der Haut nach unten in eine Auflaufform oder einen Bräter legen.

Erste Würzung. Zitrone abreiben, Saft auspressen. Zitronenabrieb mit Zucker, Pfeffer, Salz mischen. Gleichmäßig auf dem Lachs verteilen.

Anschließend Lachs mit Zitronensaft und Wodka beträufeln. Dill mitsamt Stängeln fein hacken, auf den Fisch drücken.

Wickeln und warten. Beide Fischhälften mit der Fleischseite aufeinanderlegen, in Frischhaltefolie wickeln, ohne zu quetschen. Ein Küchentrepp oder eine Platte auf den Lachs legen, mit Gewichten (etwa Konservendosen) beschweren. Im Kühlschrank 8 bis 48 Stunden beizen. Je länger, desto salziger und haltbarer wird der Fisch. Er sollte sich am Ende deutlich fest anfühlen. Während des Beizens den Fisch mindestens zweimal wenden, dabei ausgetretene Flüssigkeit wegschütten.

Nach dem Beizen Kräuter, Salz und Gewürze mit einem Küchentuch vom Fisch abstreifen.

Finale Würzung. Pfefferkörner, Fenchel- und Koriandersamen in einem Mörser zerstoßen. Dill hacken, mit Zitronenabrieb und der Gewürzmischung auf dem Fisch verteilen. Leicht andrücken. Der Fisch kann nun entweder dicht mit Frischhaltefolie bedeckt nochmals einige Stunden durchziehen oder er wird sofort aufgeschnitten.

Tipp:

Selbst beizen spart Geld die Zutaten haben deutlich weniger gekostet als die gleiche Menge fertiger Graved Lachs aus dem Supermarkt. Nach zwei Tagen Marinierzeit schmeckte Lachs am besten. Nach fünf Tagen im Kühlschrank hat seine Frische nachgelassen.

test Dezember 2022