

Marinierter Gewürz-Lachs

Für 6 Personen

800 Lachsfilet mit Haut	20 schwarze Pfefferkörner	10 Koriandersamen
100 g Meersalz	100 g Zucker	1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Curry	2 Stiele Basilikum	2 Stiele Koriander
1 Bio-Zitrone	1 Frisée-Salat	1 TL Dijon Senf
2 EL Balsamessig	8 EL Olivenöl	1 TL Honig

Lachsfilet entgräten. Pfeffer und Koriandersamen im Mörser zerstoßen und mit Salz, Zucker, Kreuzkümmel und Curry mischen. Basilikum und Koriander abspülen, trocken schütteln und grob hacken. Zitrone heiß abwaschen, trocknen und etwas Schale abreiben. Eine passende Form mit einem Drittel der Gewürzmischung bestreuen, darauf den Lachs mit der Hautseite nach unten legen. Die Fleischseite mit den gehackten Kräutern und Zitronenabrieb bestreuen, die restliche Gewürzmischung auf die Kräuter geben. Darüber eine Frischhaltefolie geben und dann den Lachs mit einem Holzbrett oder einem anderen geeigneten Gegenstand beschweren und im Kühlschrank ca. 2 Tage marinieren. Während dieser Zeit einmal wenden. Den Lachs vorsichtig abspülen und trocken tupfen und nach Belieben in dünne oder dicke Scheiben schneiden. Den Frisée-Salat vorsichtig waschen und trocken schleudern. Für das Dressing den Senf zusammen mit Balsamico verrühren. Das Olivenöl langsam einrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken. Den Salat vorsichtig damit marinieren und zusammen mit ein paar Scheiben Gewürzlachs servieren. Dazu passt Baguette.

Karlheinz Hauser am 30. Dezember 2013