aus www.rezeptwiki.org, etwas verfeinert

gebeizter Lachs

10 Portionen Vorspeise

Zutaten

1 kg Lachsfilet mit Haut, 3 Esslöffel grobes Salz, 3 Esslöffel (brauner) Zucker, 1 Bund Dill, 1 Esslöffel Pfefferkörner, eine Vanilleschote bzw. ein Tütchen Vanillezucker

Zubereitung

1. Pfefferkörner zerstoßen und Vanilleschote ausschaben
2. Dill grob zupfen
3. Salz, Zucker, Pfeffer und Vanillemark gut vermischen
4. die Fleischseite des Lachs mit der Mischung einreiben, den Dill darüber verteilen
5. den Lachs in Frischhaltefolie packen bzw. vorsichtig in einen Plastikbeutel legen
6. das Päckchen in eine Schale (z.B. Auflaufform) legen und mit einem Brettchen und ein paar Tellern beschweren.
7. den Lachs 24-36 Stunden kühl stellen
8. der Lachs hat nun schon Flüssigkeit gezogen, diese jetzt abgießen, das Päckchen wenden und erneut für 24-36 Stunden kühl stellen
9. nun die Flüssigkeit abgießen, das Päckchen öffnen und den Lachs gründlich säubern
10. mit einem scharfen Messer vorsichtig die Haut abschneiden
11. der Lachs ist so etwa 2 Wochen im Kühlschrank haltbar
12. zum Verzehren sehr dünne Scheiben abschneiden

Zeitbedarf

3 Tage vorher: 30 Minuten, am Tage 10 Minuten

dazu paßt

Zucchininudeln, Baguette, Honig-Senf-Sauce, Rösti