

Hausgebeizter Lachs

Für 20 Personen

Zutaten:

1,5 kg	Lachsseite mit Haut, Sushi-Qualität
100 g	Salz
50 g	Zucker
5 Bund	Dill
	Pfefferkörner, Senfkörner, Piment und nach Belieben Wacholderbeeren

Vorbereitung 30 Minuten, Marinierzeit 48 Stunden

1. Den Lachs mit einer Pinzette entgräten und auf Klarsichtfolie legen. Salz und Zucker mischen, auf den Lachs streuen und einreiben. Dill zerschneiden, auf den Lachs geben und mit den Gewürzen bestreuen.
2. Den Fisch in Klarsichtfolie einschlagen und mit der Hautseite nach oben auf eine ovale Platte legen (es entsteht Flüssigkeit beim Marinieren, die man abtupft oder abschüttet). Einen Backstein in Alufolie oder andere Gewichte auf die Lachsseite zum Beschweren legen. Den Lachs mindestens 48 Stunden durchziehen lassen.
3. Den Lachs vom Schwanz zum Kopf hin mit dem schmalen, langen Lachsmesser in sehr dünne Scheiben schneiden. Mit oder ohne Dillschicht servieren. Dazu passt Sahne-Meerrettich oder Senfsauce.

Zum Beizen eignen sich auch Forelle (mindestens 12 Stunden) oder Makrelen mindestens 26 Stunden). Die Fische müssen immer sehr frisch, gut entgrätet und nicht gehäutet sein!

Fisch bleibt 1 Woche im Kühlschrank frisch. Am besten nur die halbe Menge zubereiten.

