

Gravlax (Dillgebeizter Lachs)

Zutaten

2x750 g	Lachsfilet mit Haut
1 gr.BD	Dill
100 g	grobes Meersalz
75 g	weißer Zucker
2 EL	Pfefferkörner, zerstoßen
Frischhaltefolie	

Zubereitung

- Ein Lachsfilet mit Haut nach unten auf ein großes Stück Frischhaltefolie legen.
- Den Dill grob hacken, mit Salz, Zucker und dem zerstoßenen Pfeffer vermengen und auf der Oberfläche des Filets verteilen.
- Das zweite Lachsfilet mit der Haut nach oben bündig auflegen.
- Das Lachsfilet fest in 2 oder 3 Lagen Frischhaltefolie wickeln und auf ein großes, flaches Blech legen. Ein kleineres Blech oder Küchenbrett darauf setzen und beschweren.
- 2 Tage im Kühlschrank beizen; den Lachs alle 12 Stunden wenden, sodass die sich in der Folie bildende Beize gleichmäßig das Äußere des Fisches überzieht.
- Zum Servieren den Fisch aus der Folie wickeln und wie Räucherlachs in dünne Scheiben schneiden.
- Auf jedem Teller einige Scheiben Gravlax anrichten und mit Sauce servieren.

Dieses Rezept lässt sich ganz hervorragend auch mit Lachsforelle zubereiten.

Meerrettich Senf-Sauce

Zutaten

2 TL	Meerrettich, fein gerieben
1 TL	Einbecker Küchensenf
1 TL	Zucker
2 EL	Weißweinessig
1 Prise	Salz
175 ml	Sahne

Zubereitung

alle Zutaten in einer Schüssel verrühren

steif schlagen
unter die Meerrettich-Mischung heben
und abgedeckt kalt stellen