

Lachs beizen

Zutaten

- 1 Lachsseite (ca. 1,2 kg)
- 200 g Meersalz
- 60 g Zucker
- 2 Zitronen
- 2 Orangen
- 3 EL Körnersenf (z. B. Maille)
- 3 EL Honig
- 2 Bund glatte Petersilie
- 5 Bund Dill



Zubereitung

Lachsseite auf Gräten untersuchen und ggf. entfernen.

Lachsseite in eine passende Form legen.

Petersilie und Dill hacken, Orangen und Zitronen ausdrücken.

Salz und Zucker vermischen und Lachsseite mit Salz/Zucker-Mischung einmassieren.

Zitronen- und Orangensaft darüber geben und einmassieren.

Lachsseite mit 3 EL Körnersenf einreiben, danach mit 3 EL Honig einmassieren.

Gehackte Kräuter darauf geben (*graved* - eingraben).

Kräuter müssen Flüssigkeit aufnehmen: immer wieder die Flüssigkeit an den Seiten mit Kräutern aufnehmen und auf die Lachsseite darauf geben.

Mit Klarsichtfolie abdecken.

2 Tage im Kühlschrank ruhen lassen.

Nach 2 Tagen Kräuter vom Lachs nehmen und Lachs in dünne Scheiben schneiden.



*(mitgeschrieben bei einem Kochkurs im Landgasthaus zur Traube,
Waldems-Bermbach, <http://www.traube-bermbach.de>)*