



REZEPT GEBEITZTER LACHS	
ZUTATEN	ARBEITSSCHRITTE
<p>1 kg frischer Lachs (1 ganzes Stück)</p> <p>200 g Salz</p> <p>150 g Zucker</p> <p>3 EL groben Pfeffer</p> <p>4 Bund Dill</p> <p>Dazu passend ist Baguette und z.B. eine cremig gerührte Soße aus</p> <p>2 EL Senf</p> <p>2 EL Essig</p> <p>1 EL Zucker</p> <p>6 EL Öl</p> <p>Pfeffer</p> <p>gehackter Dill</p> <p>oder natürlich Meerrettich (siehe Rezept).</p>	<p><b>Vorbereitung</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Lachs von Gräten befreien</li><li>✓ Pfeffer im Mörser grob zerkleinern</li><li>✓ Salz, Zucker, Pfeffer und Dill mischen</li></ul> <p><b>Zubereitung</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Form aus Steingut oder Glas (kein Metall) mit der Hälfte der Mischung bedecken</li><li>✓ Lachs mit der Haut nach oben auf die Mischung geben</li><li>✓ restliche Mischung über den Lachs geben und andrücken</li><li>✓ Lachs mit Folie und Pergament fest verschließen</li><li>✓ mit Steinen oder ähnlichem (z.B. mit Wasser gefüllte Gefrierbeutel) beschweren</li><li>✓ 48 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen (zwischendurch wenden)</li></ul> <p><b>Servieren</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ mit einem scharfen, langen, und feinen Messer schräg zur Faser hauchdünne Scheiben von der Haut abschneiden</li><li>✓ anrichten</li></ul>