



Gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Soße

Zutaten:

- 1kg Lachs
- 1 Stange Lauch
- 3 Karotten
- 2 Stücke Sellerie
- 2 Knoblauchzehen
- Zitronen mit Schale
- Rosmarin
- Lorbeerblatt
- Wacholder
- Chili, Pfeffer
- 2-3 EL Zucker
- 2 EL Salz
- 1 EL Senf



Zubereitung:

Das Gericht können Sie ohne Probleme zwei Tage vorher zubereiten und im Kühlschrank ruhen lassen. Je länger sie den Lachs in der Beize lassen, desto mehr Geschmack nimmt der Lachs später auf. Je nach Zutaten können Sie den Lachs länger oder kürzer in der Beize lassen. Hier sind zwei Tage kein Problem.

Für die Beize: Schälen Sie die Karotten und den Sellerie. Schneiden Sie Karotten, Sellerie und Lauch in grobe Stücke und geben Sie sie in Ihren Küchenmixer. Pressen Sie den Saft einer Zitrone dazu. Pürieren Sie alles gut durch und schütten Sie die Masse anschließend in eine Schüssel. Raspeln oder schneiden Sie etwas von der Zitronenschale in die Schüssel. Schälen Sie Zwiebel und Knoblauch. Hacken Sie beides fein durch und geben Sie es in die Schüssel dazu. Geben Sie Lorbeer, Rosmarin und Wacholder dazu. Mit etwa 3 Esslöffeln Zucker und 2 Esslöffeln Salz-Pfeffermischung abschmecken. Bei Bedarf etwas nachwürzen. Bereiten Sie ihren Lachs vor, entfernen Sie dazu eventuell noch überschüssiges Fett, Gräten oder Knochen. Legen Sie den Lachs in eine große Form oder auf ein Blech. Bedecken Sie ihn vollständig mit der Beize. Grobe Stücke in der Beize sind kein Problem. Hauptsache der Lachs ist vollständig von der Beize bedeckt. Ziehen Sie eine Folie über Ihre Form und stellen den Lachs dann so zwei Tage in Ihren Kühlschrank. Kühl lagern ist wichtig, damit der rohe Fisch nicht schlecht wird.

Bereiten Sie aus Eigelb und Öl einen Mayonaisenansatz (oder nehmen Sie fertige Mayo). Geben Sie Senf, Salz und Pfeffer, etwas Zitrone und gehackte Dillspitzen dazu. Schmecken Sie die Soße ab, sie sollte etwas süß und etwas sauer sein.

Nehmen Sie den Lachs aus dem Kühlschrank und ziehen Sie die Beize ab. Der Lachs sollte sich nach zwei Tagen in der Beize nun Wachsweich anfühlen. Schneiden Sie dünne Scheiben vom Lachs, entgegen der Faser, und legen Sie die dünnen Scheibchen auf einen Teller. Nicht bis zur Haut schneiden, da sich da der Tran befindet. Wenn Tran an ihren Scheibchen ist, einfach entfernen. Garnieren Sie mit der Dill-Senf-Soße und etwas Zitrone wenn Sie möchten. Fertig! Guten Appetit!