

Lachs beizen

Für 8 Portionen

1,5 kg Lachsfilet	400 g Meersalz	200 g Zucker
6 Wachholderbeeren	1 TL Koriandersaat	1 Zitrone, Abrieb
30 g Dill	1 Auflaufform	Frischhaltefolie
1 großes Holzbrett	1 Pflasterstein	

Dill grob hacken und Wachholderbeeren, Koriandersaat und dem Zitronen-Abrieb in einem Mörser zerstoßen. In einer Schüssel mit Meersalz und Zucker mischen.

Lachsfilet in der Mitte halbieren, sodass zwei gleichgroße Stücke entstehen. Eine Auflaufform mit einem großen Stück Frischhaltefolie auslegen. Eine Lachshälfte darauf legen. Die Salz-Zucker-Gewürz-Mischung darauf geben und das zweite Stück Lachs darauf legen, sodass die Fleischseiten aufeinander liegen.

Lachs in Frischhaltefolie fest in Frischhaltefolie einschlagen. Mit einem Holzbrett und dem Pflasterstein beschweren. Lachs für 48 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nach 24 Stunden die ausgetretene Flüssigkeit abgießen und das Lachspäckchen umdrehen. Erneut beschweren und weitere 24 Stunden beizen lassen.

Wenn der Lachs fertig gebeizt ist, aus der Folie nehmen. Das Salz und die Gewürze abwaschen. Lachs trocken tupfen und mit einem scharfen Messer mit glatter, langer Schneide in sehr feine Scheiben schneiden.

Die verwendeten Gewürze dürfen nach Geschmack abgewandelt werden. Fest stehen lediglich Salz und Zucker. Sie bilden immer die Basis der Beize.

Alternativ kann der fertig gebeizte Lachs auch portionsweise für mehrere Monate eingefroren werden.

Im Kühlschrank aufbewahrt hält sich der gebeizte Lachs mehrere Tage. Dafür abdecken, damit er nicht austrocknet.

Mit frischem Baguette, Bagels, Frischkäse und Honig-Senf-Dill-Soße servieren.

NN am 16. April 2026