

Gebeizter Lachs mit süß-saure Senf-Soße

Für 4 Personen

800 g Lachsfilet mit Haut	1 TL Pfefferkörner	2-3 Sternanis
1 TL Wacholderbeeren	1 TL Korianderkörner	1 TL Senfsaat
50 g grobes Salz	50g Zucker	1 Bund Dill

Für die Soße:

150g Dijon-Senf	2 EL Weißweinessig	125g Puderzucker
1 TL frischen schwarze Pfeffer	250ml Sonnenblumenöl	Salz
1/2 Bund Dill		

Lachsfilet entgräten. Pfeffer, Sternanis, Wacholder, Koriander und Senfsaat im Mörser zerkleinern und mit Salz und Zucker mischen. Dill waschen, trocken schütteln und hacken. Eine passende Form mit einem Drittel der Gewürzmischung bestreuen, darauf den Lachs mit der Hautseite nach unten legen. Die Fleischseite mit dem gehackten Dill bestreuen, die restliche Gewürzmischung auf den Dill geben. Darüber eine Frischhaltefolie geben und dann den Lachs mit einem Holzbrett oder einem anderen geeigneten Gegenstand beschweren und im Kühlschrank ca. 2 Tage marinieren. Während dieser Zeit einmal wenden. Den Lachs vorsichtig abspülen und trocken tupfen und nach Belieben in dünne oder dicke Scheiben schneiden. (In Klarsichtfolie verpackt oder in Pflanzenöl eingelegt, ist der Lachs im Kühlschrank 3-4 Tage haltbar.). Für die Soße Senf in eine Schüssel geben, Essig, Zucker und schwarzen Pfeffer dazu geben und mit dem Handrührgerät vermischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann langsam unter Rühren das Öl zugeben, bis eine sirupartige Soße entsteht. Lachs mit der Soße servieren. Dazu passt Kartoffelrösti oder Baguette.

Vincent Klink Mittwoch, 30. Dezember 2009