

# Gebeizter Lachs mit geraspeltem Apfel und Senf-Schmand

## Für zwei Personen

### Für den Lachs:

1 Lachsfilet à 500 g	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Dill
4 EL Wacholderbeeren	100 g Senfkörner	100 g Korianderkörner
3 Zitronen	Zucker, Pökelsalz	Salz, Pfeffer

### Für den Schmand:

200 g Schmand	weißer Balsamico Essig	1 EL Pommery-Senf
1 EL Honig	Salz	Pfeffer

### Für den Apfel:

1 Apfel	Weißweinessig
---------	---------------

### Für die Garnitur:

1 Knolle Rote Bete	1 Zitrone	1 Zweig Dill
--------------------	-----------	--------------

### Für den Lachs:

Den Bauchlappen des Fisches wegschneiden. (Daraus können Sie noch ein Tartar herstellen) Die Haut des Lachs mit einem scharfen Messer einschneiden. Zwei Teile Salz mit einem Teil Zucker vermischen und den Lachs damit von beiden Seiten großzügig einreiben.

Wacholderbeeren, Koriander- und Senfkörner und Anis in einer Pfanne rösten. Zitronen waschen, trockentupfen und den Abrieb über dem Lachs verteilen. Geröstete Gewürze ebenfalls auf den Lachs geben. Petersilie und Dill abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Den Lachs damit komplett bedecken. In der Mitte durchschneiden und den Lachs übereinanderlegen, damit die Gewürze und Kräuter noch besser gepresst werden. Nun den Lachs für 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Anschließend Gewürze und Kräuter herunter streichen, Haut abschneiden und den Lachs in mundgerechte Stücke schneiden.

### Für den Schmand:

Schmand mit Balsamicoessig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Zu dem Lachs geben.

### Für den Apfel:

Apfel waschen, trockentupfen und schälen. Mit einer Raspel kleinraspeln. Apfel mit etwas Essig verrühren. Apfelraspel auf den Lachsstücken verteilen.

### Für die Garnitur:

Rote Bete schälen und in dünne Scheiben schneiden. In Weißweinessig marinieren. Zu dem Lachs geben. Zitrone waschen, trockentupfen und die Schale über das gesamte Gericht verteilen. Dill kleinschneiden und Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 16. November 2018