

## Lachs beizen

1 Lachs	400 g grobes 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 gemeinsam mit Wachholderbeeren, Koriandersaat und Zitronenabrieb in einem Mörser zerstoßen. In einer Schüssel mit Salz und Zucker mischen.

Den Lachs filetieren, sodass zwei gleichgroße Stücke entstehen.

Eine Auflaufform mit einem großen Stück Frischhaltefolie auslegen.

Eine Lachshälfte hineinlegen. Die Salz-Zucker-Gewürz-Mischung darauf geben und die zweite Lachs-Hälfte mit der Fleisch-Seite darauf legen.

Lachs fest in Frischhaltefolie einschlagen. Mit einem Brettchen und einem Pflasterstein beschweren, für 48 Stunden in den Kühlschrank legen.

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

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

### **Tipps:**

Die Gewürze dürfen bis auf Salz, Zucker nach Geschmack abgewandelt werden.

Der gebeizte Lachs darf - portionsweise in Alu-Folie eingewickelt - für mehrere Monate eingefroren werden.

Abgedeckt hält sich der gebeizete Lachs mehrere Tage im Kühlschrank.

NN am 10. Januar 2026