

Kalt gebeizter Lachs

Für 12 Portionen

1 Lachs	60 g Salz	40 g Zucker
5 g schwarze Pfeffer-Körner	5 g weiße Pfeffer-Körner	5 g Wacholderbeeren
5 g Piment	5 g Koriander	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
Zitronenmelisse	Pfefferminze	Cognac

Den Lachs so filetieren, dass zwei Lachsseiten zur Verfügung stehen. Aus Resten kann man Fischfond erstellen.

Pfeffer, Wachholder, Piment, Koriander fein hacken.

Alle Gewürz-Zutaten vermischen, Lachs mit Cognac einreiben, eine Lachshälfte in eine Form legen und die Fleischseite mit der Gewürz-Mischung bedecken. Die zweite Lachshälfte darauf legen.

Zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Nach 24 Stunden wenden und weitere 24 Stunden liegen lassen.

Gelegentlich den entstandenen Sud über den Fisch gießen.

Zum Anrichten Lachs auf ein Brett legen und nahezu horizontal in feine Scheiben schneiden.

Dazu reicht man Honig-Dill-Soße.

NN am 10. Januar 2026