

Gebeizter Lachs

Für vier Personen:

1 EL Wacholderbeeren 800 g frische Lachsseite 3 EL Zucker
6 EL feines Meersalz 1 Zitrone, Abrieb, Saft 6 Stängel Dill

Wacholderbeeren in einem Mörser oder mit der flachen Seite eines Messers grob zerdrücken. Lachs von beiden Seiten mit Zucker und Salz bestreuen und in eine tiefe Form geben. Den Abrieb einer halben Zitrone und den Saft der ganzen Zitrone über dem Lachs verteilen. Dill grob hacken und mit den Wacholderbeeren auf den Lachs geben. Für 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Lachs aus der Beize nehmen und mit etwas Wasser abbrausen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden und mit Dill garnieren. Durch das Beizen ist der Fisch länger haltbar; in Frischhaltefolie gewickelt hält er sich im Kühlschrank etwa 5 Tage.

Björn Freitag am 05. Juni 2020