

# Graved-Lachs mit Süßkartoffel-Rösti

## **Für 6-8 Personen:**

1 kg Lachs (Mittelstück)	2 EL Zucker	2 EL Salz
2 Bio-Orangen	20 Pimentkörner	20 schwarze Pfefferkörner
1-2 Bund Dill		

## **Für die Rösti:**

2 mittelgroße Süßkartoffeln	0.5 Apfel	Olivenöl
Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

**Für den Creme-fraîche-Dip:** 1 Becher Crème-fraîche 1 Bio-Limette

**Frittierter Rucola:** 1 Bund Rucola Pflanzenöl

## **Für die Honig-Senf-Soße:**

1-2 Zweige Dill	5-6 EL brauner süßer Senf	1-2 EL mittelscharfer Senf
1 EL Akazienhonig	Honig	

Den Lachs waschen, trocknen und gegebenenfalls die Gräten entfernen. Ein großes Stück Klarsichtfolie in eine breite Schüssel legen. Darauf das Lachsfilet setzen.

Piment und Pfeffer grob mörsern und den Dill hacken. Die Orangen gut abwaschen und die Schale mit einem Ziselierer in feine Streifen abziehen.

Den Lachs mit Salz und Zucker gleichmäßig bestreuen, dann die Pfeffer-Piment-Mischung, die Orangenschale und zum Schluss den Dill darauf verteilen.

Alles fest anrücken und mit der überstehenden Klarsichtfolie gut abdecken.

Gegebenenfalls noch etwas mehr Folie nehmen.

Nun die Lachsoberfläche beschweren. Das geht am besten mit Vogelsandsäckchen.

Man kann aber auch Steine, Dosen oder andere Gegenstände verwenden. Den Lachs 2 Tage in den Kühlschrank stellen.

**Für die Rösti:** Die Süßkartoffeln und den Apfel raspeln. Die Masse in ein Küchenhandtuch geben, das Handtuch eindrehen und die Flüssigkeit so gut wie möglich ausdrücken. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Olivenöl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Masse hineingeben und etwa 1 cm dick und gleichmäßig verteilen. Die Kartoffelmasse bei mittlerer Temperatur ausbacken, dabei ein- bis zweimal wenden. Der Garprozess dauert mindestens 10-15 Minuten. Bei zu starker Hitze können die Süßkartoffeln zu dunkel werden und verbrennen.

Wer mag, kann die Rösti-Raspel auch mit Ei und etwas Mehl vermengen. Dadurch sind sie in der Anfangskonsistenz etwas stabiler, werden aber nicht ganz so knusprig.

**Für den Creme-fraîche-Dip:** Die Limette gut abwaschen, dann die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides mit Creme fraîche verrühren.

**Frittierter Rucola:** Rucola waschen und sehr gut trocknen. Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Rucola-Blätter darin 30 Sekunden knusprig ausbacken. Anschließend aus dem Topf nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

**Für die Honig-Senf-Soße:** Dill fein hacken und mit den anderen Zutaten gut vermengen. Das Mengenverhältnis der Senfsorten oder und die Menge des Honigs nach Geschmack variieren. Man kann auch etwas Senfsoße zum Creme-fraîche-Dip geben. Das ist auch sehr lecker.

**Servieren:** Den Lachs aus der Schüssel nehmen, die Gewürze und Kräuter gut abkratzen und die Beize abtropfen lassen oder abtupfen. Den gebeizten Lachs in Tranchen oder Scheiben schneiden und mit Dips, Rucola und Rösti servieren.

Rainer Sass am 10. Dezember 2021