



Herbaria

Graved Lachs mit „Graf Lax“



*Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger
Graved Lachs selbst gemacht*

Zutaten für 1 Lachsseite: (Zeit: 15 Minuten / Beizezeit: 36 Std.)



1 kg Bio-Lachsfilet (mit Haut, ohne Schuppen),
4 EL „Graf Lax“, 1 EL „Sizilianisches Steinsalz“,
3 cl Bio Gin z.B. „The Duke“,
2 EL Herbaria Dillspitzen

Lachs mit der Haut nach unten in eine Reine oder tiefere Platte legen. „Sizilianisches Steinsalz“ mit „Graf Lax“ mischen, auf dem Lachsfilet verteilen – dabei darauf achten, dass die dickeren Teile stärker gewürzt werden. Die Gewürze leicht in das Filet einmassieren und mit Gin beträufeln. Fischfilet möglichst luftdicht in Frischhaltefolie wickeln, mit einem Gewicht gleichmäßig beschweren und 36 Stunden im Kühlschrank beizen lassen.

Das Filet aus dem Kühlschrank nehmen mit Küchenpapier trocken tupfen, und mit dem Dill bestreuen. Lachs im Kühlschrank mindestens 5 Stunden trocknen lassen – dieses Mal ohne Folie.

Lachsfilet in dünne Scheiben schneiden und sofort genießen, oder das Filet mit Frischhaltefolie zudecken und bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Das fertig gebeizte Lachsfilet lässt sich hervorragend in kleinere Stücke schneiden und tiefgekühlt einige Monate aufbewahren.

Viele leckere Rezepte finden Sie unter www.bio-feinschmecker.de
Herbaria Kräuterparadies GmbH, Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau

