

REZEPT

Gravad Lax- selbstgebeizter Lachs

mit Dill-Senfsauce

Zubereitungszeit: **20 min** Portionen: **4**

Zutaten

1 Seite Lachs

Beize:

350g Salz

150g Zucker

1 Bund frischer Dill

Grober Pfeffer aus der Mühle

Dill- Senf Sauce:

200g Schmand oder Mayonaise

2EL Apfelmuss

2EL mittelscharfer Senf

1EL gehackter frischer Dill

Salz/Pfeffer

Wein

Zu diesem Gericht empfehlen wir Weißwein oder ein Bier



Zubereitung

1. Die Lachsseite von vorhandenen Gräten entfernen, mit grobem Pfeffer betreuen.
2. Danach mit dem gehackten Dill bestreuen und diesen festdrücken.
3. Die Salz-Zuckermischung komplett darauf verteilen und ca. 36 Stunden im Kühlschrank marinieren.
4. Die Salz-Zuckermischung unter fließendem Wasser abspülen und den Lachs anschließend mit der Fleischseite für 3 Stunden in Olivenöl legen.
5. Anschließend mit Küchenpapier trockentupfen.
6. Für die Dill- Senfsauce alle Zutaten miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.