



Lachs gebeizt mit roter Rübe


20 Min.


mittel


4 Portionen

Schritt 1

Lachsfilet kalt spülen und mit Küchenpapier trocken tupfen, halbieren.

Schritt 2

Koriander und Wacholder grob zerstoßen und mit Salz, Zucker und Zitronen- sowie Orangenschale vermengen. Rote Rüben reiben und mit Gin zur Salz-Zucker-Mischung geben, gründlich vermengen.

Schritt 3

Lachsfilets je mit der Hautseite nach unten auf Frischhaltefolie legen. Mit der Hälfte der Rote-Rüben-Mischung belegen und leicht einreiben.

Schritt 4

Filets aufeinander (Fleisch an Fleisch) legen. Fest in Frischhaltefolie wickeln, in einer Auflaufform beschweren. Mindestens 12 Std. ziehen lassen. Danach rote Rüben entfernen.

Schritt 5

Dille auf beiden Filets verteilen, wieder einwickeln, beschweren und über Nacht ziehen lassen.

Schritt 6

Lachs in hauchdünne Scheiben schneiden und mit getoastetem Baguette und Butter servieren. Dazu passen auch kleine gekochte Erdäpfel sehr gut.

Zutaten

-  großes Lachsfilet mit Haut
-  2 Bund Dill
-  Teelöffel Koriandersamen
-  3 Wacholderbeeren
-  30 g Salz
-  20 g Zucker
-  2 Esslöffel Gin
-  1 Teelöffel Schale einer Bio-Zitrone
-  1 Teelöffel Schale einer Bio-Orange
-  3 kleine, ungekochte rote Rüben