

Lachs hausgebeizt



1 Seite Lachs, 2 Orangen, 1 Limone

60g Meersalz, 30g Rohrzucker

2 Esslöffel bunter Pfeffer, 1 Bund frischer Dill

Den Lachs nicht häuten, aber sorgfältig entgräten und auf eine etwas tiefe Platte mit der Hautseite nach unten legen. Die Fleischseite mit dem Orangensaft begießen.

Salz, Pfeffer, Zucker vermischen, den Fisch damit auf Fleischseite einreiben.

Die Fleischseite mit dünnen Orangen- und Limonenscheiben belegen. Den Fisch fest in Klarsichtfolie einschlagen und in einen Gefrierbeutel packen. In eine Schale, 2 bis 3 Tage in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen. Dabei den Gefrierbeutel immer wieder wenden, damit der Fisch in der sich bildenden Flüssigkeit mariniert werden kann.

Zum Servieren herausnehmen mit dem zerhackten Dill bestreuen. Sollte die Oberfläche zu fecht sein, mit Küchenpapier abtupfen. Den Fisch dann fast waagrecht in dünne Scheiben schneiden und anrichten.