

hausgebeizter Lachs auf Gurkensalat

Vorspeisen

Beizezeit 12 Stunden
Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1 Stunde
Zubereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
---------------------------------	--	----------	----------

Lachs¹

Lachsfilet mit Haut	g	400	600
brauner Zucker	EL	4	6
grobes Meersalz	EL	3	4½
Staudensellerie gewürfelt	St	1	1
Zitrone	St	1	
Orange	St	1	
Dill	Bund	1	
Schalotte	St	1	

Gurkensalat

Gewürzgurken mittelgroße Cornichons	Glas	1 - 2	
Schlangengurken	St	1 - 2	
rote Zwiebel	St	1 - 2	
Radieschen	Bund	1	
Crème fraîche	EL	2 – 3	
Wasabi Paste von grünem Rettich	TL	1 – 2	

¹ Ersatzweise kann man auch im Handel erhältlichen Graved Lachs einsetzen. (Beizezeit entfällt).

Salz, Pfeffer		
---------------	--	--

VORBEREITEN: Lachs

1. Sellerie und Schalotte fein würfeln.
2. Dill fein hacken.
3. Von der Orange und der Zitrone die Schale abreiben und den Abrieb mit den restlichen Zutaten der Beize vermischen.
4. Lachs mit der Beize einreiben und ihn in einem Gefrierbeutel in Vakuum einschweißen. 12 Stunden im Kühlschrank beizen.
5. Lachs danach abwaschen und in dünne Scheiben schneiden.

VORBEREITEN: Gurkensalat

1. Schlangengurke schälen, halbieren, entkernen und Gurke, Cornichons sowie Radieschen in dünne Scheiben schneiden.
2. Zwiebel fein hacken

ZUBEREITUNG:

1. Salat aus allen Zutaten herstellen und abschmecken.
2. Auf Teller portionsweise verteilen. Lachsscheiben darüber verteilen. Mit Schalottenwürfeln garnieren.

