

Graved Lachs

Für 12 Portionen



Für den Graved Lachs:

- 60 g Zucker
- 120 g Meersalz
- 1 TL zerstoßene schwarze Pfefferkörner
- 2 Lachsseiten mit Haut (ca. 2,5 kg)
- 1 EL Wodka
- 4 EL fein gehackter Dill
- 1 unbehandelte Orange
- 1 unbehandelte Zitrone

Für die Senfsauce:

- 1 1/2 EL Apfelessig
- 1 TL feiner Zucker
- 1/8 l Olivenöl
- 1 EL fein gehackter Dill
- 2 EL Dijon-Senf

Unsere AIDA Rezepte der Woche
finden Sie auf www.aida.de/rezepttipp



(1) Für den Graved Lachs Zucker, Salz, und Pfefferkörner in einer kleinen Schüssel vermischen. Mit einer Pinzette oder Grätenzange alle eventuell noch vorhandenen Gräten von den Lachsseiten entfernen.

(2) Beide Lachsfilets unter fließendem Wasser abspülen und sorgfältig trocken tupfen. Ein Filet mit der Hautseite nach unten in eine flache Auflaufform legen, mit der Hälfte der Salz-Zucker-Mischung einreiben, 1/2 EL Wodka darüber träufeln und mit 2 EL Dill bestreuen.

(3) Das zweite Filet auf die Hautseite legen, das Fleisch mit der restlichen Salz-Zucker-Mischung einreiben, mit dem übrigen Wodka beträufeln und mit dem restlichen Dill bestreuen. Das zweite Filet mit der Hautseite nach oben auf das erste Filet legen.

(4) Orange und Zitrone dünn abschälen und die Schalen in feine Streifen schneiden. Von den Früchten die weiße Haut entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Das Fruchtfleisch und die Schale auf dem Lachs verteilen. Die Form mit Klarsichtfolie bedecken und den Lachs 24 Stunden kühl stellen, dabei die Filets einmal wenden.

(5) Alle Zutaten für die Senfsauce in einer Schüssel mit dem Schneebesen gut verrühren und die Senfsauce bis zur Verwendung zugedeckt in den Kühlschrank stellen.