

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Gebeizter Lachs



(c) 123rf

**mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp**

Zubereitung

- Lachs wenn nötig noch entgräten
- Salz und Zucker vermischen
- Pfeffer und Senfkörner in einem Mörser grob zerstoßen und zur Salz-Zucker-Mischung geben
- Dill fein hacken
- Die Hälfte der Salz-Zucker-Mischung in eine flache Auflaufform geben, die Hälfte des gehackten Dills darauf verteilen und den Lachs mit der Hautseite nach unten darauf geben.
- Die restliche Salz-Zucker-Mischung sowie den restlichen Dill darüberstreuen
- Mit Folie zudecken und im Kühlschrank für 48 Stunden beizen, dabei alle 12 Stunden den Lachs wenden
- Nach dem Beizen die Gewürze und den Dill kurz mit Wasser abspülen
- Mit einem scharfen Messer dünn aufschneiden und servieren

Zutaten

500 g	Lachsfilet
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Dill
100 g	Salz
100 g	Zucker
1 TL	Pfeffer
1 TL	Senfkörner