

Tutti i Sensi

Gebeizter Lachs



www.hennesfinest.com

Art: Vorspeise
Schwierigkeitsstufe: Leicht

Dauer Zubereitung: 20 Minuten
Dauer insgesamt: 36 Stunden

Zutatenliste (für 5 Personen):

600g Frischer Lachs
1 Espressotasse Hennes' Finest Palmzucker
1 Espressotasse Roter Hennes' Finest Kampot Pfeffer
(frisch gemahlen)
1 Espressotasse Salz
2 Zitronen (Abrieb der Schale)
1 Orange (Abrieb der Schale)
2 EL Koriandersaat (frisch gemörsert)
1 EL Anis (frisch gemörsert)
1 EL Wacholderbeeren (gehackt)
1 Bund Dill

Küchengeräte bereitstellen:

- Frischhaltefolie
- Holzbrett
- Scharfes Messer

Schritt 1 „Beizen“

Lachs waschen und trocken tupfen. Dann Pfeffer, Salz, Palmzucker, Koriandersaat, Anis, Wacholderbeeren, Zitronen- und Orangenabrieb über den Lachs streuen und ihn anschließend mit Dill bedecken

Schritt 2 „Ziehen lassen“

Mehrmals mit Frischhaltefolie eng an ein Holzbrett binden, in den Kühlschrank stellen und zwischen 34 und 36 Stunden in der Beize ziehen lassen

Schritt 3 „Kaltstellen“

Beize abwaschen, Lachs trocknen und bis zum Anrichten kaltstellen

Schritt 4 „Anrichten“

Zum Anrichten in Scheiben schneiden und mit einer Prise rotem Hennes' Finest Kampot Pfeffer bestreuen

Rezept vom: 25.2.2015