

# Lachs beizen

Zum Anwärmen bei 60 °C Dämpfen

Zutaten für 4 Pers.

## Zutaten.

1/2 Lachsfilet  
ca. 1 kg  
125 g Salz  
125 g Zucker  
1 Bund Dill  
klein geschnitten  
Wachholderbeeren  
evtl. Fenchelsamen  
Pfefferkörner  
Koriander  
1 Zitrone  
Abrieb bzw. Zesten

## Zubereitung:

Gewürze mörsern und mit Zitronenzeste und Dill in einer Schüssel vermengen. Die Hälfte der Würzmischung auf einem Backblech verteilen, das Lachs-Filet darauf legen und die restliche Mischung über den Lachs geben. Den Fisch mit einem Brett abdecken und zusätzlich mit einem Topf beschweren. Für 24 Std. Kühl stellen. Den Lachs nach 12 Std. wenden, erneut abdecken und beschweren. Nach weiteren 12 Std. ist der Lachs fertig gebeizt.

Bevor Sie den Lachs in feine Scheiben aufschneiden, die Gewürze und den Dill etwas abstreifen und trocken tupfen. Am besten den Fisch frisch aufschneiden, sonst trocknen die feinen Scheiben zu schnell aus.

Sollten Sie diese Beizmischung nicht mögen, können sie andere Gewürze oder Kräuter verwenden ( Honig und Chili oder Basilikum mit Orangenschale und Olivenöl ) jedoch muss die Zucker - Salzmischung als Grundlage bestehen bleiben.

Vor dem aufschneiden empfehle ich den Lachs für 5 Min. bei 60° zu dämpfen, damit er zu warmen Beilagen nicht so kalt ist.

