

Graved Lachs

Rezept für 2 Lachsfilet oder Lachsforellenfilet

Pro Kilo Filet etwa:

40 g oder 7 El- grobes Meersalz

30 g oder 4 El- Zucker

1 El- grob zerstoßene Pfefferkörner

1 Tl- Koriander

2 Bund Dill und 1 Bund Petersilie

3 cl Cognac und eine Orange

Senfsauce:

2 El scharfer Senf

1 Tl Senfpulver

2 El Zucker

2 El Weißweinessig

4 El Sonnenblumenöl

3 El frisch gehackter Dill

Filet mit der Hautseite nach unten in eine Form legen und mit etwa der Hälfte der Gewürze gleichmäßig bestreuen.

Danach das Lachs oder Lachsforellenfilet mit der Hälfte des grob geschnittenen Dill und Petersilie gut bedecken.

Den Fisch löffelweise mit Cognac beträufeln und anschließend die Orange in dünne Scheiben schneiden und über das Filet verteilen.

Das zweite Filet mit den restlichen Gewürzen, Dill und Petersilie bestreichen und mit der Haut nach oben auf das erste Filet legen.

Filets beschweren und mit Folie abdecken. 2 Tage im Kühlschrank marinieren und nach 24 Std wenden.

Wer möchte kann den Lachs auch anschließend noch 2-3 Std kalt Räuchern.

Für die Senfsauce einfach die Zutaten miteinander verrühren und den Lachs mit der Sauce servieren.