

Graved Lachs

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Marinieren: ca. 2 Tage

Vorspeise für 4 Personen

400 g Lachsrückenfilet ohne Haut
(Sushi-Qualität),
graue Fettschicht entfernt

2 EL Rohrzucker

2 EL Salz

½ EL schwarze Pfefferkörner,
zerdrückt

1 Bio-Zitrone, in Scheiben

2 EL glattblättrige Petersilie,
fein geschnitten

1 Bio-Zitrone, nur wenig
abgeriebene Schale und 2 EL
Saft beiseite gestellt

wenig Rucola

2 Laugenzöpfli (je ca. 100 g),
in Scheiben, getoastet

2 EL Akazienhonig

2 EL grobkörniger Senf

1. Allfällige Gräten vom Lachs mit einer Pinzette entfernen, mit der silbrig schimmernden Seite nach unten in eine Form legen. Zucker, Salz und Pfefferkörner mischen, darauf verteilen. Zitronenscheiben ziegelartig darauflegen, mit Klarsichtfolie satt zudecken. Ein Brett darauflegen, dieses beschweren (z. B. mit Konservendosen). Lachs ca. 2 Tage im Kühlschrank marinieren.
2. Lachs aus der Form nehmen, trocken tupfen. Petersilie und Zitronenschale darauf verteilen, gut andrücken, mit einem scharfen Messer in dünne Tranchen schneiden. Rucola mit dem beiseite gestellten Zitronensaft mischen, auf den Zopfscheiben verteilen, Lachs darauflegen. Honig und Senf verrühren, dazu servieren.

Tipp: anstelle von Laugenzöpfli den Lachs auf Blini servieren.

