

Graved-Lachs

In eine Schüssel gibt man auf den Boden Pökelsalz. Der rohe Lachs wird abgetupft und in die Schüssel gelegt.

Danach wird er mit Dillspitzen bestreut. (Etwas dicker) Hierauf kommt noch Zitronenpfeffer und geriebene Zitronenschale.

Je nach Geschmack noch etwas Zucker.

Der Lachs wird jetzt mit Pökelsalz bedeckt und muß ca 12-24 Std je nach Temperatur in der Marinade liegen.

Der Lachs ist fertig, wenn er bei Fingerdruck nur schwer nachgibt.

Wenn er fertig ist, wird er mit kaltem Wasser abgespült, aber so, daß alles Salz abgeht, etwas Dill darf ruhig noch daran bleiben.

In ein trockenes Tuch eingewickelt lagert man ihn kühl.

Er wird in 0,5 cm dicke Scheiben (Schwägel) geschnitten und auf Salat Herzen mit Senftunke angerichtet.

Dazu reicht man Baguette und Butter.

☺