Graved Lachs mit Gin & Dill

Stufe 1

Vorbereitungszeit: 15 Min.
Ruhezeit: 41 Std.

Zutaten:

1 kg Bio Lachsfilet(s) (mit Haut, ohne Schuppen)
4 EL Herbaria Graf Lax
1 EL Herbaria Sizilianisches Steinsalz
3 cl Bio Gin
2 EL Dillspitzen

Staub Auflaufform aus Gusseisen in schwarz

Dick Filiermesser flexibel Superior

Staub Fischplatte mit Deckel aus Gusseisen

Herbaria Sizilianisches Steinsalz

Global G-10 Yoshikin Lachsmesser, flexibel 31 cm

1

Den Lachs mit der Haut nach unten in eine Reine bzw. eine tiefere Form legen.

2

Das Herbaria „Sizilianisches Steinsalz“ mit dem Herbaria Gewürz „Graf Lax“ mischen und auf dem Lachsfilet verteilen. Die Gewürze leicht einmassieren und darauf achten, dass die dickeren Teile des Filets stärker eingerieben werden.

3

Zum Schluss den Lachs mit dem Gin beträufeln.

4

Das Fischfilet möglichst luftdicht in Frischhaltefolie wickeln, mit einem Gewicht gleichmäßig beschweren und 36 Stunden im Kühlschrank beizen lassen.

5

Den Lachs aus dem Kühlschrank nehmen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit den Dillspitzen bestreuen. Filet ohne Folie im Kühlschrank mindestens 5 Stunden trocknen lassen.

6

Lachsfilet in dünne Scheiben schneiden und sofort genießen. Der Graved Lachs kann mit Frischhaltefolie zugedeckt bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Das fertig gebeizte Lachsfilet lässt sich bestens in kleinere Stücke schneiden und tiefgekühlt einige Monate aufbewahren.