

Lachs hausgebeizt

So wie auf skandinavische Art der Lachs („Gravlaks“) können auch andere Fische gebeizt werden. Sie sollten nur möglichst groß, fett und selbstverständlich topfrisch sein. Geeignete Fische sind zum Beispiel Forelle ab 1kg Gewicht und große Makrelen. Das folgende Rezept kann natürlich auch für Lachs verwendet werden. Will man aber einen echt skandinavischen „Gravlaks“ zubereiten, dann muss der Zuckeranteil verdoppelt, und die Zutaten je nach Gewicht des Fisches vervielfacht werden.

Zutaten:

1 Lachs von 1,5 kg
40 g grobes Salz
30 g Zucker
1 TL grob zerstoßene Pfefferkörner
1 Bund frischer Dill
60 ml Cognac

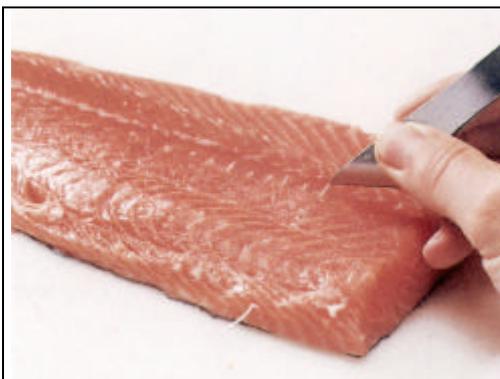
Einkauf:

Der Fisch muss absolut frisch sein. Große Fische / Filets sind zu bevorzugen.

Der Fisch muss mit der Haut gekauft werden, bzw. beim Filetieren muss die Haut dranbleiben. (Frankreich: „Filet de Saumon“ = Lachsfilet mit Haut, aber „Pavé de Saumon“ = Lachsfilet ohne Haut)

In Frankreich (CORA) kann man auch einen ganzen Lachs kaufen, und vorher fragen, ob man die Filets vom Personal herausgeschnitten bekommen kann. Normalerweise ist das kein Problem. In Frankreich niemals zu Beginn der Woche Fisch kaufen, da übers Wochenende keine neue Ware eintrifft. Immer erst ab etwa Mittwoch.

Zubereitung:



Beim Filetieren bleiben oft Seitengräten zurück. Sie müssen mit einer Pinzette oder einer Spitzzange vorsichtig gezogen werden. Zum Auffinden der Gräten vorsichtig mit dem Finger über das Filet streichen



Die Filets sauber parieren. Das Salz mit dem Zucker und dem Pfeffer mischen und damit das Filet bestreuen.



Den Dill mit den Stängeln fein hacken und darüber streuen.



Mit dem Cognac beträufeln.



Das zweite, auf die gleich Weise behandelte Filet mit der Hautseite so darüber legen, dass das Schwanzende auf den Kopfteil des in der Form befindlichen Filets zu liegen kommt.



Mit einem Brettchen bedecken und leicht beschweren. Das Ganze mit Alufolie bedecken und mindestens 48 Stunden im Kühlschrank marinieren. Während dieser Zeit die Filets zweimal wenden.

Die Norweger schwören auf Senfsauce und Kartoffeln zum Gravlaks.