

R e z e p t

GEBEIZTER MEERRETTICH-LACHS (GRAVLAX)



GEBEIZTER MEERRETTICH-LACHS (GRAVLAX)

Kontributor: **MATKONATION**

Zutaten

- 500 g frischer Lachs, ohne Haut
- 200 g koscheres Salz
- 100 g Zucker
- ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 10 g gehackter Dill
- 2 EL rote Bete-Meerrettich



PORTIONEN

6-8 Portionen



KATEGORIE

Tapas



AUSGABE

sisterMAG56

- SCHRITT 1** Salz, Zucker, Pfeffer, Dill und Meerrettich in einer Schüssel vermengen.
- SCHRITT 2** Eine kleine Backform in Frischhaltefolie einkleiden. Ungefähr ein Drittel der Mischung auf dem Boden verstreichen.
- SCHRITT 3** Den Lachs auf die Salz-Mischung geben und mit der restlichen Paste gut bedecken.
- SCHRITT 4** Lachs gut in die Folie einwickeln und mit einem schweren Gewicht obenauf für 12-24 Stunden in den Kühlschrank geben.
- SCHRITT 5** Vor dem Servieren den Fisch gut unter Wasser abspülen und abtrocknen.
- SCHRITT 6** Dünn geschnitten mit Dill, Sour Cream und Meerrettich servieren.