

### *Graved Lachs (gebeizter Lachs)*

#### Zutaten für 6-8 Portionen

1 kg Lachsfilet mit Haut am Stück  
1 Päck. tiefgekühlter Dill  
2 gestrichene EL grobes Meersalz  
1 TL grob zerstoßene Pfefferkörner  
2 EL Zucker

Lachsfilet auftauen, abwaschen und mit Küchenpapier abtupfen. Mit der Hautseite nach unten auf ein Schneidbrett legen. Salz, Pfeffer und Zucker mischen und gleichmäßig über den Fisch streuen. Den Dill, bis auf einen Eßlöffel (braucht man später für die Soße), auf den Fisch streuen.

Den Fisch in eine Gefriertüte einpacken (da diese meist zu klein sind, nehmen Sie eine zweite und halbieren das Fischfilet). Die Luft aus den Beutel drücken und die Tüte mit einem Gummiring dicht verschließen.

Den Fisch dann 3 Tage im Kühlschrank marinieren und pro Tag einmal wenden.

Nach 3 Tagen den Fisch herausnehmen und mit Küchenpapier abtupfen. Mit einem scharfen, langen Messer schräg zur Faser hauchdünne Scheiben von der Haut abschneiden und anrichten.

Mit knusprigen Baguettescheiben oder kleinen Kartoffelpuffern servieren.

#### **Tip:**

Dazu paßt eine cremig gerührte Sauce aus 2 EL mittelscharfer Senf (am besten grober Senf) und 2 EL Essig, 1 EL Zucker, 6 EL Öl, Pfeffer und gehacktem Dill.