

Lachs

Lachstartar



Für 2 Personen:

- 200 g Lachsfilet (Sushi-Qualität)
- 1 EL Natives Olivenöl
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bio-Limette
- Etwas Schnittlauch und Dillspitzen
- Salz und Cayennepfeffer

Für Erwachsene einen kleinen Schuss Cognac

Alles braune vom Lachs entfernen (parieren) und mit einem scharfen Messer in kleine Würfel schneiden, nicht quetschen, in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten vermischen. Für 10-15 min in den Kühlschrank stellen und anschließend, wenn vorhanden, mit einem Speisering auf dem Teller anrichten. Mit Baguette, Rösti oder Kartoffelpuffer servieren. Kann mit ein bisschen Mayonnaise verfeinert werden.

Oder mit Spargel und Hollandaise, dann keine Mayonnaise an den Tatar.



Lachs

Gebeizter Lachs



- 800 g Lachsfilet mit der Haut, Premiumqualität
- 2-3 EL Cognac
- 35 g Salz
- 45 g Zucker
- Zitronenabrieb von einer halben Zitrone
- 4-6 Stängel Dill
- schwarzer Pfeffer (zerstoßen oder ganz grob gemahlen)
- Lachs kalt abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Auf Gräten untersuchen und wenn vorhanden diese mit einer Pinzette (Grätenzange) ziehen.
- Lachs auf die Hautseite legen und die Fleischseite mit dem Cognac einreiben und beiseite stellen
- Die Zitronenschale mit einer feinen Reibe zu dem Salz und Zucker reiben, sowie fein gehackten Dill zugeben und alles mischen.
- Das Lachsfilet großzügig mit der Mischung bedecken. Dort, wo das Filet dicker ist, braucht es mehr davon, als am dünneren Bauchlappen.
- Den Lachs fest in Frischhaltefolie einwickeln und in einer flachen Schüssel für 3 Tage in den Kühlschrank stellen. Täglich wenden. Der Lachs verliert beim Beizen viel Wasser.
- Den Lachs in einer großen Schüssel mit kaltem Wasser für eine Stunde wässern.
- Ein kleines Stück abschneiden und testen ob genügend Salz entzogen wurde. Wenn ja kann er für drei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Wenn nicht nochmals wässern.



Fein aufgeschnitten mit Baguette und Sahnemeerrettich oder zu Kartoffelpuffer mit hart gekochtem Ei ein Genuss. Was auch nicht zu verachten ist, in 2-3 cm breite Streifen geschnitten ohne Haut zu frischem Spargel mit Schwenkkartoffeln und Sauce Hollandaise.