



Mit Gin gebeizter Lachs

Zutaten:

800g frischer Lachs
2-3 EL Mondschein Gin*
1 rote Zwiebel
1 Stängel Dill
2 EL Fleur de Sel*
2 EL Rohrzucker
1 EL Pfeffer*
Frischhaltefolie

Zubereitung:

Lachs waschen, trocken tupfen und in 4 gleich große Stücke teilen. Jeweils 2 Stücke ergeben ein `Beizpäckchen`. Die Lachsstücke direkt auf die Frischhalte-folie legen.

Schneiden Sie die Zwiebel in Ringe und stellen aus dem Fleur de Sel, dem Rohrzucker und dem Pfeffer eine Würzmischung her. Die Würzmischung wird dann gleichmäßig auf den Lachsseiten verteilt. Die Päckchen großzügig mit Gin beträufeln. Zum Abschluss mit dem Dill und den Zwiebelringen bedecken.

Nun werden die Päckchen mit viel Frischhaltefolie stramm zusammengewickelt. Die Lachspäckchen in einer Auflaufform im Kühlschrank ca. 48 Stunden beizen lassen.

Eventuell die Päckchen noch etwas (mit Dosen oder Marmeladengläsern) beschweren.

Den Lachs kurz vor dem Servieren auspacken, abwaschen und trockentupfen. Mit etwas frischem Dill und den Zwiebelringen servieren. Dazu passt z.B. Baguette

*Diese Produkte können Sie bei uns im Geschäft kaufen. Bitte beachten Sie, dass manche Produkte nur saisonal zur Verfügung stehen.

**Diese Produkte können Sie bei uns im Geschäft kaufen.*