



Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce

Mittel 14 std 1 std 4 Personen

Zutaten

Für den Graved Lachs:

- 800 g Lachsfilet mit Haut, möglichst gleichmäßig dick Art.-Nr. 81084 auf www.deutscheesee.de/shop
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 50 g grobes Meersalz
- 30 g Zucker
- 1 Bund Dill
- 1 EL neutrales Pflanzenöl

Für die Honig-Senf-Sauce:

- 4 EL flüssiger Honig
- 4 EL scharfer Senf
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 TL Apfelessig
- 2 TL Rapsöl
- 2 TL fein geschnittene Dillspitzen

Für die Berner Rösti:

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- 3 EL Butterschmalz

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Lachsseite unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenkrepp gründlich trocken tupfen. Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen und mit Meersalz und Zucker mischen. Dill waschen und trocken schütteln. 3 Stiele beiseitelegen, restliche Dillspitzen fein schneiden und zum Salz-Zucker-Gemisch geben.

Schritt 02

Die Hälfte der Mischung auf ein Blech geben und Lachs mit der Hautseite nach unten auf die Beize legen. Restliche Beize auf der Lachsoberseite verteilen. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 12 Stunden im Kühlschrank beizen.

Schritt 03

Honig mit Senf verrühren und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Rapsöl unterquirlen und zum Schluss Dill unterrühren.

Schritt 04

Beize mit dem Messerrücken von der Lachsseite schaben. Den Fisch mit Öl bestreichen. Restliche Dillspitzen fein hacken und auf der Lachsseite verteilen. Ein sehr scharfes, langes und schmales Messer schräg ansetzen und möglichst dünne Scheiben von der Lachsseite schneiden.

Schritt 05

Kartoffeln schälen und grob raspeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelraspel in 4 Portionen in die Pfanne geben, kreisrund formen und bei starker Hitze ca. 5 Minuten auf der Unterseite bräunen lassen. 1 weiteren EL Butterschmalz in die Pfanne geben, Rösti wenden und weitere 4 Minuten braten. Rösti mit Lachs anrichten und Honig-Senf-Soße dazu servieren.

Hinweis

Da der Lachs auch nach dem Beizen noch roh ist, müssen Schwangere oder Menschen mit Immunschwäche leider auf diesen Genuss verzichten. Grundsätzlich empfehlen wir, den Lachs mindestens 14 Stunden zu beizen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür