

Vorspeisen Fisch

GRAVED LACHS

1 Filet vom Lachs, frisch

200 g Zucker

100 g Salz

1 Bund Dill

3 El Senfkörner

1 Zitrone unbehandelt

Zitrone gründlich waschen.

Die Schale raspeln und

mit Zucker, Salz und Dill eine Mischung herstellen.

Den Lachs waschen, die Haut entfernen.

Die Mischung dick auf den Lachs auftragen.

Das Lachsfilet anschließend zusammenfalten", dass eine Hälfte auf der anderen liegt.

Dieses "Paket" auf einen größeren Teller legen, mit Folie abdecken, und für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Unter kaltem Wasser abwaschen und in einer Schüssel , mindestens für 8 Stunden wässern. Der Lachs muß vollständig mit Wasser bedeckt sein.

Den Lachs mit einem Lachsmesser dünn aufschneiden (hauchdünne Scheiben, evtl. kurz den Lachs anfrieren)