Gebeizter Gin-Lachs mit Kräutermantel

30–45 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

400 g	Wildlachs mit Haut (frisch)
3 EL	Gin
3 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zitrone
60 g	Kristallzucker
1 TL	Kräuter der Provence
40 g	Himalayasalz
1	Bund frische Dille
1	Bund frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Den Lachs gründlich mit Wasser abspülen, trocken tupfen und anschließend großzügig mit Gin einreiben.
2. Das Lachsfilet nun auf einer Frischhaltefolie platzieren.
3. Das Himalayasalz und den Zucker verrühren. Die Schale der Zitrone abreiben und mit dem Salz-Zucker-Gemisch vermengen. Nun die Mischung auf den Fisch streuen und einreiben.
4. Die Hälfte des frischen Schnittlauchs und der Dille fein hacken, mit einem halben TL Kräuter der Provence verrühren und ebenfalls über den Fisch streuen.
5. Nun den Fisch luftdicht in Frischhaltefolie verpacken und 36–48 Stunden im Kühlschrank lagern.
6. Nach der Zeit auspacken, den Fisch abspülen, trocken tupfen und die Haut ablösen. Anschließend den Lachs mit Olivenöl bestreichen.
7. Schnittlauch sowie Dille fein hacken und mit einem halben TL Kräuter der Provence verrühren und auf den mit Olivenöl bestrichenen Mantel drücken.
8. Den fertigen Fisch in dünne Tranchen schneiden, mit Senf-Dill-Sauce und frisch getoasteten Toast servieren.