



Gebeizter Gin-Lachs mit Kräutermantel

🕒 30–45 Min   

Zubereitung

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

- 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.

