

Gebeizter Lachs mit Dillsauce

— Min

Zutaten

= Kotányi Produkte

1 kg	Lachsfilet (mit Haut, entschuppt)
4 Bündel	Dill
175 g	Akazienhonig
2 EL	
2 TL	Pfeffer weiß ganz
1 EL	Wacholderbeeren ganz
150 g	Mittelscharfer Senf

Zubereitung

1. Lachs waschen und gut trocken tupfen.
2. 3 Bündel Dill mit Stängeln fein hacken. 1 EL Honig mit Kotányi Meersalz, geschroteten Kotányi Pfefferkörnern weiß und zerdrückten Kotányi Wacholderbeeren mischen.
3. Lachsstücke mit der Beize bestreichen, Dill darüberstreuen, die Fleischseiten aufeinanderlegen (Haut jeweils außen).
4. In einem Gefrierbeutel verschließen und ca. 2 Tage im Kühlschrank beizen – dabei mehrmals mit der sich sammelnden Flüssigkeit begießen
5. Lachs aus der Beize nehmen, gut trocken tupfen, Haut entfernen und in sehr feine Scheiben schneiden.
6. Restlichen Dill fein hacken, mit restlichem Honig und Senf verrühren. Sauce zum gebeizten Lachs reichen.

TIPP: Dazu passen: Baguette, Vollkornbrot oder getoastetes Toastbrot.