Ginben pácolt lazac zöldfűszerekkel

30—45 Perc

Elkészítés

1. A lazacot alaposan mossuk meg, töröljük szárazra, majd bátran dörzsöljük be ginnel. Helyezzük frissentartó fóliára a lazacfilét. Keverjük össze a Himalája sót és a cukrot. Reszeljük le a citrom héját és keverjük hozzá a só-cukor keverékhez.
2. Szórjuk a keveréket a halra és dörzsöljük be vele. Vágjuk apróra a kapor és a metélőhagyma felét, keverjük össze fél teáskanál Provence fűszerkeverékkel, majd szórjuk a halra. Légmentesen csavarjuk be a halat a fóliába és helyezzük hűtőszekrénybe 36-48 órára.
3. Az idő elteltével csomagoljuk ki a halat, öblítsük le, töröljük szárazra és húzzuk le a bőrét. Kenjük be olívaolajjal.
4. Aprítsuk finomra a metélőhagyma és a kapor másik felét, keverjük el fél teáskanál Provence fűszerkeverékkel és simítsuk a halra.
5. A kész halat vágjuk vékony szeletekre és tálaljuk mustáros-kapros mártással, valamint pirítóssal.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

400 g	Vadlazacfilé bőrrel
3 ek.	Gin
40 g	Himalája só
60 g	Kristálycukor
1 db	Citrom
1 csokor	Friss kapor
1 csokor	Friss metélőhagyma
3 ek.	Olívaolaj
1 ek.	Provence fűszerkeverék