



## Hausgebeizter Lachs

20 Minuten

### Zutaten

#### für 8 Vorspeisenportionen:

ca. ½ kg filetierte Lachsseite  
(oder Zander)

350 g Kristallzucker

250 g grobes Salz

2 EL Pfefferkörner

je 1 EL Wacholderbeeren,

Senfkörner, Koriander und  
Fenchel

je 2 Lorbeerblätter und

Gewürznelken

je 1 Bund Basilikum und

Petersilie

1–2 Bio-Zitronen

1 Bio- (bzw. unbehandelte)

Orange

Den Fisch auf der Hautseite mehrmals vorsichtig einschneiden, damit die Marinade gut einziehen kann. Der Fisch sollte durchgehend etwa gleich dick sein, damit die Beizung gleichmäßig wird. Die Gewürze grob mörsern, mit Salz und Zucker vermischen.

Ein Blech oder eine Platte doppelt mit Klarsichtfolie belegen. Etwa ⅓ der Mischung darauf verteilen. Den Fisch mit der Hautseite nach unten darauflegen und den Rest der Salz-Zucker-Gewürz-Mischung darübergeben. Mit den ungeschnittenen Kräutern sowie Orangen- und Zitronenscheiben belegen.

Mit der Folie fest – so gut es geht luftdicht – einpacken und kühl stellen. Drei- bis viermal wenden, jeweils die Flüssigkeit weggeben. Nach etwa 18–20 Stunden erstmals testen, ob der Fisch schon „gar“ ist: Das Fleisch sollte fester geworden sein, aber immer noch weich und gleichmäßig leicht zu schneiden. Es dauert ungefähr 24–30 Stunden, bis ein Fisch mit 600–700 g fertig ist.

Den Fisch von allen Zutaten befreien, eventuell mit einem feuchten Tuch die Reste abwischen. Mit kleingehackten Kapern und dünnen Zwiebelringen servieren, dazu Sauerrahm, Sauce tartare oder einfach ein wenig Zitronensaft sowie getoastetes Weißbrot. Eine Delikatesse!