

# GEBEIZTER LACHS MIT ZITRONE UND ROSMARIN

## GEBEIZTER LACHS MIT ZITRONE UND ROSMARIN

Ich habe euch ja schon an dieser Stelle von dem wunderbaren Stück vom schottischen Lachs berichtet das ich testen durfte und heute habe ich ein zweites Rezept für euch. Das verrate ich euch natürlich nicht durch Zufall an einem Adventssonntag - es ist einfach perfekt für ein festliches Buffet, als feine Vorspeise oder für ein ganz besonderes Weihnachts- oder Feiertagsfrühstück. Und vergessen wir nicht, dass nach den Weihnachtsfeiertagen ja auch schon Silvester vor der Tür steht. So oder so - wie schon für das Avocado-Lachs Sandwich sollte man auch für gebeizten Lachs immer darauf achten ein besonders frisches und schmackhaftes Stück Fisch zu ergattern. Ich habe ja schon das eine oder andere Stück Fisch gebeizt und einige Aromen-Kombinationen ausprobiert - warum ein gebeizter Lachs mit Zitrone und Rosmarin noch nie dabei war kann ich mir allerdings nicht erklären, das ist nämlich super lecker. Dazu nur etwas Butter, ein gutes Baguette und vielleicht noch ein Wein oder Champagner. Herz was willst du mehr?



### ZUTATEN FÜR 400G GEBEIZTER LACHS MIT ZITRONE UND ROSMARIN:

400g Lachsfilet, hier schottischer Lachs, Label Rouge

1/2 EL Salz

1 TL Zucker

1 kleiner Zweig Rosmarin

1 große Bio-Zitrone

Außerdem:

Baguette

Butter

200g Salatmix

4 EL Olivenöl

2 TL süßer Senf

Pfeffer & Salz

etwas Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

Die Schale von der Zitrone reiben und die Rosmarinnadeln sehr fein hacken. Beides zusammen mit Salz und Zucker in ein kleines Schälchen geben und gut vermengen. Den Lachs rundum trocken tupfen und die Fleischseite(n) mit der Salz-Zucker Mischung einreiben.

Die Zitrone in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank legen, den Saft kann man wunderbar für das Salatdressing verwenden.

Den Fisch fest in Frischhaltefolie einschlagen oder noch besser wie hier vakuumieren\*.



Der Lachs wird für 24-36 Stunden in den Kühlschrank gelegt und mit einem schweren Topf beschwert.

Danach wird er ausgepackt, die Haut mit einem sehr scharfen Messer entfernt und der gebeizte Fisch in sehr feine Scheiben aufgeschnitten.



Mit dünn aufgeschnittenem Baguette und etwas Butter servieren.



Für den Salat aus Olivenöl, süßem Senf, Zitronensaft, Pfeffer und Salz ein schnelles Dressing anrühren. Den Salat waschen, trocken schütteln und mit dem Dressing vermengen. In einer großen Schüssel anrichten.



Viel Spaß beim Genießen!

