

# GRAVED LACHS MIT HONIG-SENF SAUCE

## GRAVED LACHS MIT HONIG-SENF SAUCE

Heute habe ich nur ein ganz einfaches, kleines Rezept für euch - vermutlich geht es euch heute ähnlich wie mir und ihr seid entweder in der Küche auf Hochtouren oder packt noch fleißig Geschenke ein für heute Abend. Deshalb gibt es nur ein Sößchen, weil egal ob zum zum Feiertagsfrühstück, Abends zum Abendbrot, für Silvester oder einfach nur so - zu geräuchertem oder Graved Lachs gehört unbedingt eine Honig-Senf Sauce! Natürlich mit frischem Dill und - und das ist der absolute Hammer - einem Löffelchen Whiskey! Super einfach, super lecker und ganz schnell gemacht. Da bleibt euch mehr Zeit am Frühstückstisch oder für andere Vorbereitungen.



### Zutaten für 200g Lachs / 4 Personen:

1 EL schottischer Whiskey

1 großer TL Senf, mittelscharf

1 EL flüssiger Honig

Pfeffer & Salz

1 gehäufter TL fein gehackter, frischer Dill

### Zubereitung:

Den Dill sehr fein hacken und zusammen mit Honig, Senf, Whiskey, einer Prise Salz und etwas frisch gemahlenem Pfeffer in ein kleines Schälchen geben. Gut umrühren, abschmecken und die Honig-Senf Sauce zusammen mit dem Lachs servieren. Und falls ihr die Sauce vorbereiten möchtet - stellt sie einfach bis 10 Minuten vor dem Essen in den Kühlschrank, da ist sie übrigens ohne Probleme 2-3 Tage haltbar... falls ihr einen Rest übrig lasst.

Lasst es euch schmecken!

