

Graved Lachs

(für alle die gerne diesen Lachs essen, aber denen der der abgepackten Ware zu teuer ist.)



Zutaten

500g (mit Haut, möglichst das dickere Mittelstück)
1 EL Zucker
1 EL Salz
1 Bio Orange, die Schale davon
10 Pimentkörner
10 schwarze Pfefferkörner
1 Bund frische Dille

Zubereitung

Den Lachs waschen, trocknen und gegebenenfalls die Gräten entfernen. Ein großes Stück Klarsichtfolie in eine breite Schüssel legen. Darauf das Lachsfilet setzen. Piment und Pfeffer grob mörsern und den Dill hacken. Die Orangen gut abwaschen und die Schale mit einem Ziselierer in feine Streifen abziehen.

Den Lachs zunächst mit Salz und Zucker gleichmäßig bestreuen, dann die Pfeffer-Pimentmischung, die Orangenschale und zum Schluss den Dill darauf verteilen. Alles fest anrücken und mit der überstehenden Klarsichtfolie gut abdecken. Gegebenenfalls noch etwas mehr Folie nehmen.

Nun die Lachsoberfläche beschweren. Das geht am besten mit Vogelsandsäckchen. Man kann aber auch Steine, Dosen oder andere Gegenstände verwenden. Den Lachs 2 Tage in den Kühlschrank stellen.

Tipp



besonders gut schmeckt der
Graved Lachs auf Toast als
Smørrebrød
mit einem Klacks
Wild Preiselbeeren.

wir hatten schöne Erinnerungen
in den 60er Jahren
an das Restaurant Oscar Davidson
in Kopenhagen.
Gibt es immer noch unter
<https://idadavidsen.dk/menukort/>

**Das Rezept stammt vom Rainer Sass. Ich habe es nachgekocht.
Ein Dank geht an das NDR III Team**