

Beize für Orangen - Fenchel Lachs

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

Möchten sie einmal einen Orangen - Fenchel Lachs selber beizen, den es kaum zu kaufen gibt?

Zutaten

- Für 1 kg Lachsfilet mit Haut
- 3 Bio - Orangen
- 1 Bio Limette
- 1 Tl gedrückte Pfefferkörner
- 4 g Fenchelsamen
- 50 g brauner Zucker
- 60 g Meersalz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Orangen - und Limettenschale dünn abschneiden und fein würfeln.

Schritt2

Mit dem Salz, dem braunen Zucker, Fenchel und Pfefferkörnern mischen, die Früchte in dünne Scheiben schneiden.

Schritt3

Den Fisch von der Fleischseite einreiben und dicht an dicht mit den Orangen - und Limettenscheiben bedecken.

Schritt4

In einem Plastikbeutel geben und ca. 24 Stunden in den Kühlschrank legen, 1 x wenden.

Schritt5

Danach die Gewürze mit dem Messerrücken entfernen, abkratzen und in dünne Scheiben schneiden.

Schritt6

Gern reiche ich dazu eine Limetten - Pfeffer Crème fraiche.

Rezeptart: Marinaden **Tags:** beize, fenchel, lachs, orangen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/beize-fuer-orangen-fenchel-lachs/>