



# 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/>