

Gewürzlachsbeize

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Möchten Sie einmal eine frische Lachsseite selber einlegen, kein Problem?

Zutaten

- (Ausreichend für 1 Seite frischen Lachs)
- 300 g Meersalz
- 200 g brauner Zucker
- 8 g schwarzer Pfeffer
- 8 g Senfkörner
- 2 Nelken
- 6 g Piement Körner
- 5 g Thymian
- 10 g Fenchelsamen
- 2 Lorbeerblätter
- 8 g Wacholderbeeren
- 10 g Sternanis
- 8 g Korianderkörner
- 1-2 fein geschnittene Knoblauchzehen

Zubereitungsart

Schritt1

Alle Kräuter und Gewürze in einer Küchenmaschine grob mixen, zerkleinern, anschließend mit dem Meersalz und dem braunen Zucker mischen.

Schritt2

Das Lachsfilet beidseitig pfeffern und oben und unten mit der Gewürzbeize belegen.

Schritt3

In Klarsichtfolie einschlagen /verschließen und ca.12-14 Stunden im Kühlschrank marinieren, ev.

etwas beschweren.

Schritt4

Danach heraus nehmen, die Beize entfernen, ev. kurz unter fließendem Wasser abspülen.

Schritt5

(Die Gewürzmischung kann im verschlossenen Glas gut noch länger aufbewahrt werden)

Schritt6

Die Weiterverarbeitung zu „Gravad-Lachs“:

Schritt7

Ein großes Bund frischen Dill recht klein schneiden und mit soviel Rapsöl versetzen, dass der Lachs weitere 24 Stunden darin bedeckt marinieren kann.

Schritt8

Gern gebe ich noch einige Chili Schoten und Zitronenscheiben dazu. Danach herausnehmen, aufschneiden und mit der "typischen Gravad Lachssoße" servieren.

Rezeptart: Gewürzmischungen, Marinaden **Tags:** beize, lachs, skandinavisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gewuerzlachsbeize/>