

# Graved Lachs mit Orange, Limette und Dill

## Zutaten

- 1 Lachs (5-6 kg, oder 2 Filets á 2 kg)
- 7 EL Salz (Meersalz)
- 4 EL Zucker, braun (Rohrzucker)
- 4 EL Senfkörner
- 2 EL Pfeffer - Körner
- 1 EL Koriander - Körner
- 1 EL Wacholderbeeren
- 3 Bund Dill, fein gehackt
- 1 Bio-Orange in 5 mm Scheiben
- 2 Bio-Limetten in 5 mm Scheiben



## Zubereitung

Den Lachs gut schuppen, waschen und filetieren (Haut dranlassen). Die noch vorhandenen Gräten mit einer Pinzette / Zange herausziehen. Die Gräten fühlt man leicht, wenn man mit den Fingerspitzen den Lachs abfährt. Schwanzenden und Bauchlappen (dünner als 1 cm) abschneiden und anderweitig verwenden (werden trocken und fest, da zu dünn).

Zuerst die Pfeffer- und Wacholderkörner im Mörser zerdrücken. Die angemörserten Gewürze mit Senf- und Korianderkörnern, Salz, Zucker sowie dem gehackten Dill verrühren. → Tiefgefrorener Dill eignet sich auch hervorragend.

Beide Hälften des Lachses mit der Hautseite nach unten flach auslegen und darauf die Beize gleichmäßig verteilen und gut andrücken.

3 Streifen Frischhaltefolie überlappend nebeneinander, 2-mal die Filetlänge quer auf der Arbeitsfläche auslegen.

Auf der Folie beide Filets direkt nebeneinander legen. Ein Filet mit Orangen- und Limettenscheiben abwechselnd belegen. Das Zweite kommt umgedreht darauf (Kopf- auf Schwanzseite, gebeizte an gebeizte Seite). Die Frischhaltefolie eng um den Fisch legen und in der anderen Richtung zusätzlich fest mit Frischhaltefolie umwickeln. Es darf nicht zu dicht sein, damit später das Drainagewasser abfließen kann.

Das Ganze auf ein tiefes Backblech / in einen Gänsebräter (zum Auffangen der drainierten Flüssigkeit) legen, beschweren und kühl im Kühlschrank lagern.

Zum Beschweren eignen sich Konservendosen/ Tetra Paks gut.

Der Fisch wird 72 Stunden (3 Tage) in der Folie gelassen und dabei alle 12 Stunden umgedreht. Danach ist er fertig gebeizt und die Beize wird gut abgewaschen.

Nun den selbst gebeizten Lachs mit Haushaltstüchern trocknen und portionsweise im Kühlschrank / Frost in Frischhaltefolie eingepackt aufbewahren.