



Gebeizter Lachs

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

8 Portionen

800 g	Lachsfilet	40 g	Thymian gerebelt
80 g	Meersalz	200 ml	Olivenöl
2	Vanillestangen	2	Zitronen
2	Orangen	12 g	Zucker

Zubereitung

-
1. Den Lachs auf Gräten prüfen und ggf. entfernen. Danach gut abwaschen und trocken tupfen.
 2. Zitrone reiben und den Abrieb mit den anderen Zutaten, bis auf die Orange, kurz mixen und die Beize auf den Lachs verteilen.
 3. Die Orangen in Scheiben schneiden und auf den Lachs legen.
 4. Die Lachsseiten mit der Beize in Folie einwickeln und im Kühlschrank für ca. 5 Stunden ziehen lassen.
 5. Danach die Haut vom Lachs entfernen und in dünnen Tranchen aufschneiden.

Als **Vorspeise** empfehlen wir Feldsalat dazu.

Als **Hauptspeise** eignet sich Kartoffelpuffer gut als Beilage.

Gebeizter Lachs

Stand 11.08.2021