



Gebeizter Lachs auf Rote-Bete-Sud

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

1,6 kg	Lachsfilet ohne Haut	250 g	Meersalz
200 g	Zucker	2 Zweige	Dill
1 Zweig	Kerbel		

Rote-Bete-Sud

8 Knollen	gekarte Rote Beete		Salz
	Zucker		Saft von 2 Zitronen
2-3 TL	Kaltsaftbinder		

Rettich

100	fein geschnittene Rettichscheiben	500 ml	Wasser
130 ml	Apfelessig		Salz
	Zucker		

Äpfel

5	geschälte, feingewürfelte Äpfel	50 g	Zucker
150 ml	Apfelsaft	2 EL	Champagneressig
5 EL	Schnittlauch, fein gehackt		

Zubereitung

1. Die Gewürze mischen und den Lachs damit einreiben und für zwei Tage beizen lassen.
2. Rote Bete entsaften.
3. Den aufgefangenen Sud mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken.
4. Über die Rettichscheiben gießen und mindestens 4 Stunden verschlossen ziehen und abkühlen lassen.
5. Zucker karamellisieren und mit dem Apfelsaft ablöschen. Kurz einkochen lassen, Äpfel dazugeben und bissfest kochen.
6. Champagneressig hinzugeben. Auskühlen lassen und mit dem Schnittlauch vermengen.
7. Rote-Bete-Sud im Teller angießen. 5 dünne Scheiben Lachs darauf portionieren. 5 Scheiben Rettich darauf platzieren und mit dem Apfel-Schnittlauch Chutney gleichmäßig bedecken.
8. Mit Dill Spitzen garnieren.