

Weihnachten Rezepte

Gebeizter Lachs auf Feldsalat

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Fisch, Backen, Lachs, Weihnachten

1	kleine	Lachs; filetiert aber mit Haut (ca. 1,5 kg)	2	Bund	Dill
2	Essl.	Zucker			Pfefferkörner; zerstoßen
2	Essl.	grobes Salz	200 g		Butterschmalz; zum Braten
					Feldsalat
			Nach Belieben		
		Korianderkörner; zerstoßen	1	Essl.	Wachholderbeeren
			Für die Sauce		
7	Essl.	Salat-Mayonnaise	1	Bund	Dill; fein gehackt
5	Essl.	Sahne	5	Essl.	Weinessig
2	Essl.	Senf, scharf	1	Essl.	Zucker; knapp

(2 Tage vorher) Zucker, Salz, Pfeffer und je nach Geschmack zerstoßene Korianderkörner und zerdrückte Wachholderbeeren mischen. Gewürzmischung auf die Fischhälften verteilen. Dill grob hacken und auch auf den Fisch geben. Fischteile mit der Haut nach außen übereinander legen und in Alufolie einwickeln. mit einem Brett und Konservendose beschweren. An einem kühlen Ort (z.B. Keller) zwei Tage ziehen lassen und von Zeit zu Zeit den Fisch mit der ausgetretenen Flüssigkeit begießen.

(Am Weihnachtstag) Mayonnaise, Sahne, Senf und Dill verrühren und den mit Zucker aufgekochten Essig unterrühren. Feldsalat putzen und auf Teller anrichten.

Gewürze von den Lachshälften schaben und in Portionsstücke schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, den Lachs mit der Haut nach oben (!) kurz 1 - 2 Minuten garen. Auf dem Feldsalat anrichten und mit der Senfsoße servieren.

Als weitere Beilage: Salzkartoffeln