



Lachs, weihnachtlich selbst gebeizt

Vorbereitung
Beizen

ca. 15 Minutes
ca. 1-2 Tage

Stellen Sie ein flaches Gefäß bereit, in das das Lachsfilet hinein passt. Mit Frischhaltefolie auslegen, so, dass die Enden doppelt so lang und doppelt so breit wie das Lachsfilet überhängen.

Für den überaus leckeren Lachs benötigen Sie
700 – 800 g label rouge oder Biolachsfilet auf der Haut
1 Bio Orange
400g Salz
200g Zucker
1 Teelöffel Zimt
1 Teelöffel Kurkuma
2 Teelöffel Lebkuchengewürz

Mischen Sie das Salz, den Zucker und die Gewürze und verteilen knapp die Hälfte dieser Mischung in die Frischhaltefolie ausgekleidete Schale.

Nun das Lachsfilet (700 – 800g) mit der Haut nach auf diese Mischung legen.
ca. 3-4 Esslöffeln der Gewürz/Salzzuckermischung auf dem Filet verteilen.

Die Orange in ca.3-4mm dünne Scheiben schneiden und hierauf verteilen, nun den Rest der Gewürz/Salzzuckermischung darauf geben, so, dass das Filet ganz davon eingehüllt ist.

Nun die Frischhaltefolie stramm darum ziehen, so dass sie sich nicht von selbst lösen kann.

Den Lachs beschweren und für 1, besser 2 Tage im Kühlschrank beizen lassen. Jeweils morgens und abends wenden und wieder beschweren.

Nach 1-2 Tagen auspacken, abspülen und ca. 20 – 30 Minuten mit der Haut nach oben in kaltes Wasser legen.
Abtupfen und ca. 2 Wochen lang immer wieder einmal genießen!

Guten Appetit.

