

# Gebeizter Lachs

## Zutaten:

ca 1200 g	frisches Lachsfilet mit Haut
40 g	grobes Salz
20 g	Zucker
1 TL	weiße Pfefferkörner
6	Wacholderbeeren
1 – 2 Bund	Dill
30 ccm	Cognac



## Zubereitung:

- Lachsfilet auf Gräten prüfen, Schlei entfernen. Dünne Teile am Rücken und Schwanzende abschneiden
- Filet mit der Hautseite nach unten in eine passende flache Auflaufform legen. Die abgeschnittenen kleineren Teile daneben legen.
- Pfefferkörner und Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen. Mit Salz und Zucker vermischen. Gleichmäßig über das Filet streuen.
- Dill grob klein hacken, mit Cognac vermischen und auf dem Filet verteilen.
- Alles mit Klarsichtfolie abdecken und mit einem passenden Holzbrett beschweren. Evtl. noch mit Gewichten beschweren.
- Im Kühlschrank 48 Stunden ziehen lassen, dabei das Filet zweimal wenden.
- Nach 48 Stunden Dill, Pfeffer und Wacholderbeeren abstreifen und das Filet mit Küchenpapier trocken tupfen.

## Servieren:

Mit einem langen, flachen, scharfen Messer schräg in dünnen Scheiben über die Haut weg abschneiden. Auf einer Platte hübsch anrichten. Dazu baguette und ein Weißwein.

*Guten Appetit!*

