

Gebeizter Lachs Pfälzer Art



Zutaten:

- 1-1,2 kg Bio-Lachsfilet mit Haut (wenn möglich, Wildlachs aus den klaren Bächen im Pfälzerwald oder auch vunn ganz wuannerschd....)
- 15 g grobes Salinensalz von der Bad Dürkheimer Saline oder im Notfall auch Meersalz (fleur de sel)
- 2 EL brauner Zucker aus Obrigheim (Owwergum)
- 1 Bio-Zitrone von der Bad Dürkheimer Lebenshilfe oder einem anderen Bioladen oder von den Bäumen im botanischen Garten in Heidelberg.
- 2 Bund Dill aus dem heimischen giffreien Kräutergarten
- 50 ml Gin aus einer Destillerie in Weisenheim am Berg (des annere Weisrem)
- Frischhaltefolie unbedingt aus einem pfälzischen Supermarkt (egal ob West-Süd- oder Vorderpfalz)

Deko:

Nach Belieben, selbst fabrizierte Remoulade, Dijon-Senf mit Honig, Forellenrogen, frischer Dill oder was ehm selbschd noch eifalle dud

Zubereitung: (wie mers mache)

Fisch waschen, abtrocknen, gegebenenfalls Gräten und Bauchlappen entfernen. Haut unbedingt dranlassen.

Salz und Zucker mischen. Lachs damit einreiben. Zitrone waschen, gut abtrocknen und die Schale fein abreiben. Dill waschen, trocken schütteln und hacken.

Zitronenschale und Dill über den Fisch streuen. Ggf. ein paar feine Zitronenscheiben auflegen.

Lachs mit Gin (zur Not auch mit einem guten Willi oder Mirabellenbrand) beträufeln. Anschließend stramm in Klarsichtfolie wickeln oder vacuumieren und mindestens 24 Stunden im Kühlschrank kühl stellen.

Lachs aus der Beize nehmen und trocken tupfen. Lachs in dünne Scheiben schneiden und servieren.

Pfälzer Graved Lachs schmeckt hervorragend zu Pfälzer Spargel und/oder Pfälzer Kartoffelpuffer (Grumbeerpannekuche) oder einfach zu einem guten Pfälzer Brot mit viel guter Butter.