



ORF extra

Graved Lachs

Die Trockenbeize für einen traditionellen skandinavischen Graved Lachs enthält reichlich Dill und schwarzen Pfeffer. In diesem Rezept aber variere ich die Zutaten und gebe noch Rote Bete dazu, was dem Fisch eine schöne Färbung verleiht. Der fertige Lachs sieht nicht nur toll aus, sondern erhält durch Whisky und Orange auch noch zusätzliches Aroma.

Zutaten - ergibt 750 g Graved Lachs

750 g Lachsfilet am Stück ohne Haut
Für die Beize
75 ml Whisky
4 EL Salz
2 EL Zucker
fein abgeriebene Schale und Saft von 1 Orange
2 EL frisch gehackter Dill
1 EL zerstoßene schwarze Pfefferkörner
1 EL zerstoßene Koriandersamen
1 Rote Bete, geschält und geraspelt

Zubereitung

1. Für die Beize Whisky, Salz, Zucker, Orangensaft und -schale, Dill und Gewürze in einer Schüssel verrühren. Die Rote Bete untermischen (Abb. a).
2. Den Lachs in einen großen Behälter legen und den Fisch von allen Seiten mit der Beize einreiben.
3. Um den Vorgang zu beschleunigen, etwas Druck auf den Fisch ausüben. Ich habe einen Deckel angefertigt, der genau in meine Form passt, sodass ich ihn mit ein paar Gewichten oder Konservendosen beschweren kann. Alternativ den Lachs gut in Backpapier einschlagen, zwischen zwei große Teller legen und gleichmäßig mit Gewichten beschweren (auch hier empfehlen sich Dosen aus dem Vorratsschrank). Den Lachs im Kühlschrank 36 Stunden bei unter 5 °C beizen. Den Vorgang gelegentlich prüfen und die ausgetretene Flüssigkeit abgießen.

4. Die Beize abschaben und den Lachs unter fließend kaltem Wasser abspülen. Vorsichtig mit Küchenpapier trocken tupfen.

5. Den Lachs schräg in feine Scheiben schneiden und servieren. Hält sich im Kühlschrank bis zu 1 Woche.

Expertentipps

Für eine weichere Textur die Pökelzeit um 12 Stunden reduzieren.

Um ganz sicherzugehen, sollten Sie immer Fisch in Sushi-Qualität verwenden oder ihn vor dem Beizen 24 Stunden einfrieren, um alle Keime abzutöten.

Wenn der Fisch nach dem Beizen trocken getupft ist, bestreuen Sie ihn – nach Pastrami-Art – mit einer Mischung aus roten Chiliflocken, gehacktem Dill, zerstoßenem schwarzem Pfeffer und Koriander.

