

Gebeizter Lachs

Rezept von
Tupperware-Partymanager
Wolfgang Lucht
Im Brander Feld 38
52078 Aachen
0241-51 56 69 28
www.frischhalten-in-aachen.de

Zutaten:

1 kg	Lachsfilet
150 g	Meersalz
100 g	brauner Zucker
30 ml	Olivenöl
3	Limette
2	Stängel Zitronengras
2	Stängel Dill
6	Wacholderbeeren
6	Korianderkörner
3	Kardamomkapseln

Turbo-Chef, Messer, Clarissa 1l, Klick-Trio

1. Lachs in die Clarissa geben.
2. Zitronengras in feine Ringe schneiden.
3. Limettenschale abraspeln.
4. Saft einer halben Limette auspressen. Den Rest am besten einfrieren.
5. Dill im Turbochef zerhacken.
6. Wacholder, Koriander und Kardamom dazugeben und nochmals hacken.
7. Alle Zutaten zum Lachs geben und die Clarissa dicht verschließen.
8. Clarissa schütteln und für mindestens einen Tag in den Kühlschrank stellen.
9. Zwischendurch immer wieder schütteln

Dazu passt: Brot, Pellkartoffeln, Röstis

Tipps:

- Statt Lachs eignet sich auch Thunfisch sehr gut.