

"Fein, fein: Gebeizter Lachs mit Vanille"

Eine frische Lachsseite gehört, dank Aqua-Kultur, mittlerweile zu den erschwinglichen Genüssen, selbst, wenn man sie aus Biokultur bezieht. Gebeizt mit exotischen Gewürzen, als „graved lax“, wird er zum raffinierten Hauptgang eines sommerlichen kalten Buffets. Bestellen Sie den Lachs extra frisch, holen Sie ihn gleich ab und verarbeiten Sie ihn sofort, dann haben Sie über eine Woche Freude an seinem feinen Geschmack. Eine Lachsseite (ca. 1,5kg) reicht als Bestandteil für ein Buffet oder einen Brunch für 10 Personen. Bei weniger Essern den hinteren, flachen Teil der Seite vor dem Beizen abschneiden und einfrieren.



Zutaten:

- 1 sehr frische Lachsseite ca. 1,5kg, geschuppt und entgrätet, am besten Biolachs
- 2 Vanillestangen*
- 4 Sternanis*
- 5 Wacholderbeeren*
- 1 Teel. schwarze Pfefferkörner*
- 1 Teel. Korianderkörner*
- 50g Mascobado Zucker*
- 60g grobes Salz* (ca. 2 ½ Teelöffel).

*in unserem Weltladen erhältlich

Trocknen Sie die Lachsseite gut ab und wischen Sie lose Schuppen ab. Ritzen Sie die Hautseite an 5 Stellen längs zum Lachs leicht ein, nicht zu tief. Das geht am besten mit einer Rasierklinge, die meisten Messer sind nicht scharf genug. Schlitzen Sie die Vanilleschoten auf und streichen Sie mit der breiten Seite eines Messers das Mark aus den Schoten. Mörsern Sie dann getrennt voneinander Anissterne, Wacholderbeeren (vorher mit der flachen Messerseite zerdrücken), Pfeffer- und Korianderkörner. Wiegen Sie Salz und Zucker möglichst genau ab. Vermischen Sie alles in einer kleinen Schüssel.

Bestreuen Sie den Boden einer ausreichend großen Form (flacher Bräter, Auflaufform) mit 1/3 der Gewürzmischung. Legen Sie den Lachs mit der Hautseite darauf und verteilen Sie den Rest der Gewürze auf dem Lachsfleisch.

Decken Sie den Lachs mit Frischhaltefolie zu und beschweren Sie den Fisch mit einem Brett, auf das Sie ein Gewicht legen (z.B. volle Saftpackung). Nun kommt der Lachs in den Kühlschrank, wo er 48 Stunden durchzieht. Der Lachs zieht durch die Salzmarinade Flüssigkeit, das ist richtig so. Nach 24 Stunden einmal wenden, so dass die Hautseite nach oben zu liegen kommt.

Nach 48 Stunden ist der Lachs fertig gebeizt. Spülen Sie die Lachsseite ab und tupfen Sie sie trocken, wobei Sie grobe Gewürzkörner entfernen. Der Lachs glänzt jetzt durchscheinend in einem goldenen Rosaton. Es empfiehlt sich, den Lachs in geraden Scheiben bis zur Haut, und dann von der Haut herunter zu schneiden. Die Scheiben dürfen ruhig so dick wie eine kräftige Scheibe deutschen Schinkens sein, ca 5mm.

Der fein exotische Geschmack des Fisches harmoniert gut mit milden Blattsalaten,

Dill sowie Fruchtaromen wie Pfirsich, Mango oder Orange. Meerrettich würde das feine Aroma übertönen. Gebutterter Toast ist eine gute Option. Zum Trinken empfehlen wir Sekt, Weißburgunder von Pfannebecker* oder südafrikanischen Sauvignon blanc/Chenin von Koopmanskloof*, beide in unserem Weltladen erhältlich.

Luftdicht eingepackt hält sich der gebeizte Lachs locker eine Woche. Wenn Sie bei der Frische nach einer Woche sicher gehen wollen, braten Sie den in Streifen geschnittenen Rest- Lachs mit wenig Butter in einer Pfanne leicht an, löschen mit Sahne und Zitrone ab, würzen kräftig nach mit Salz und Pfeffer, kochen Spaghetti* al dente und vermischen die Spaghetti gründlich mit der Lachs-Sahne. Köstlich!

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen
Ihr Weltladen-ZeichenDerZeit Team!