



Wine in Black
GOURMET



Mit freundlicher
Unterstützung von



FOODBARN

Lachs-Canapés

Schon vor Jahrhunderten entwickelten die Skandinavier die Methode des „eingegrabenen“ – also „graved“ – Lachs, um den frisch gefangenen Fisch einige Wochen haltbar zu machen. Dazu wird der ausgenommene Lachs mit einer Beize, hauptsächlich bestehend aus Salz, Zucker und Dill, eingerieben und dem traditionellen Rezept nach in Erdlöchern vergraben. Heutzutage tut es jedoch der heimische Kühlschrank - damit man sich die Finger nicht allzu schmutzig macht.



Zubereitungszeit: 30 Minuten

Passt zu: Riesling



Zubereitung



Zutaten für 4 Portionen

1 Lachsseite mit Haut
(Sushi-Qualität)

1 TL Fenchelsamen

60 g Grobes Meersalz

60 g brauner Zucker

Zeste einer Bio-Zitrone

2 Bund frischer Dill

50 ml Gin (oder Pernod)

2 EL schwarzer Pfeffer

50 g frischer Meerrettich

150 ml Crème Fraîche

1 TL Zitronensaft

Salz

Weissbrotscheiben

1/6

Fenchelsamen mit fein abgeriebener Zitronenschale im Mörser zerreiben und mit Salz und Zucker vermengen. Zur Seite stellen und ein Schneidebrett mit Frischhaltefolie abdecken.

2/6

Lachsfilet mit der Hautseite auf die Folie legen. Wenn nicht schon geschehen, mit einer Pinzette entgräten und Bauchlappen trimmen.

3/6

Anschließend mit Gin (alternativ: Pernod) einpinseln, mit der Kräutermischung bedecken und diese leicht einmassieren. Gut pfeffern und drei Viertel des gehackten Dills über dem Lachs verteilen.





Unser Wein-Tipp



Schaumwein · Deutschland · Riesling

Müller-Catoir Riesling Sekt Brut

"Müller-Catoir, das ist noch immer ein Name wie ein Donnerhall in der Weinszene", schreibt der Gault&Millau WeinGuide 2017.

4/6

Das Ganze stramm in Frischhaltefolie einwickeln und mit einem Brett oder Blech, auf dem wiederum Konservendosen oder ähnliches stehen, gleichmäßig beschweren. Für 24–36 Stunden im Kühlschrank beizen.

5/6

Graved Lachs durch Abschaben mit einem Löffel aus der Beize nehmen und einige Minuten an der Luft trocknen lassen. Zwei gehackte Bund Dill über den Fisch streuen und mit einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden.

6/6

Für die Creme frischen Meerrettich reiben und mit Crème fraîche, Salz und Zitronensaft vermengen.

Zusammen auf Weissbrotscheiben anrichten.

Dazu empfehlen wir den Rieslingsekt des traditionsreichen Weinguts Müller-Catoir, dessen Name noch immer wie ein Donnerhall in der Weinszene ist. Der Wein besticht durch seine enorme Klarheit sowie ein äußerst faires Preis-Leistungsverhältnis und vinifiziert 100 % Riesling.

Notizen:

Guten Appetit!
Ⓜ

Das ganze Rezept als Video finden Sie unter
www.foodbarn.com/essen/rezepte/lachs-canape