

Fischrezepte

Baguette Mit Selbst Gebeiztem Lachs

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Backen, Beize, Brot, Fisch, Lachs, Vorspeise

1	Limone, unbehandelt	2	Blätter Kopfsalat
2	Sternanis (ersatzweise - Korianderkörner)	1	kleine Zwiebel, in feine Ringe - geschnitten
1	geh. TL schwarzer Pfeffer, - geschrotet	1	Essl. Schnittlauch, fein - geschnitten
1/2 Essl.	Zucker	1	Essl. Dill, gehackt
350 g	Lachsfilet		Klarsichtfolie
1 Essl.	Meersalz, ca.		Butter
2	Baguettebrötchen		

Von der Limone die Schale abreiben und den Saft auspressen. Sternanis, Pfeffer, Limonenschale und Zucker im Mörser fein mahlen.

Das Lachsfilet von allen Seiten salzen, mit der Gewürzmischung und Limonensaft einreiben, in eine flache Schale geben und mit der Folie abdecken.

Über Nacht im Kühlschrank einziehen lassen. Dann die Gewürzkrümel vom Fisch abstreifen und das Filet in dünne Scheiben schneiden.

Die Brötchen halbieren, mit Butter bestreichen.

Mit einem Salatblatt und den Lachsscheiben belegen, mit Zwiebelringen und Kräutern bestreuen und mit der zweiten Brothälfte abdecken.