

Salmon Gravlax

mit Roter Bete, Meerrettich, Wodka und Dill

Für 10 Personen

Gesamtzeit: 20 Minuten plus Räuchern

200 g Rote Bete roh, 100 g Steinsalz, 50 g Demerara-Zucker, 50 ml Wodka, 1 großer Bund frischer Dill (60 g), 1 Zitrone, 50 g frischer oder in Gläsern eingelegter, geriebener Meerrettich, 700 g Lachs, mit Haut, geschuppt, entgrätet, aus nachhaltigen Quellen.

1. Die Rote Bete schälen, in Stücke schneiden und mit Salz, Zucker, Wodka und Dill in eine Küchenmaschine geben.
2. Die Zitronenschale fein abreiben, den Meerrettich dazugeben, wenn er frisch ist, fein abreiben und alles zusammen pürieren.
3. Die Lachshaut mit etwas Mischung einreiben, dann den Lachs mit der Hautseite nach unten auf ein großes Blech legen und mit der restlichen Mischung bestreichen, sodass das Fleisch vollständig bedeckt ist.
4. Das Blech mit Frischhaltefolie abdecken. Etwas Schweres darauf legen, damit alles gleichmäßig verteilt wird, und das Ganze für 36 Stunden in den Kühlschrank stellen. Verlasse dich hierbei auf deine innere Uhr: Wenn dein Lachs besonders dick ist, solltest du ihn bis zu 48 Stunden ruhen lassen, damit er richtig durchziehen kann.
5. Sobald der Fisch geräuchert ist, ihn auspacken, das Filet festhalten, den Saft abgießen und den salzigen Belag abreiben (dabei Handschuhe tragen).
6. Das Filet mit Küchenpapier trocken tupfen und es dann fest in Frischhaltefolie einwickeln (manchmal bestreue ich den Lachs vor dem Einwickeln mit frisch gepflücktem Dill, das gibt zusätzlichen Geschmack). Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren, wo er sich bis zu 2 Wochen halten kann.
7. Zum Servieren den Lachs mit einem langen, scharfen Messer schräg in dünne Scheiben schneiden und jedes Mal, wenn das Messer die Haut berührt, diese abknicken und den Lachs herausheben.
8. Die Scheiben nach und nach auf einem Servierbrett oder einer -platte anrichten. Mit einem einfachen Salat und gutem Vollkornsauerteig, als Teil einer Meeresfrüchteplatte, auf einer Party oder sogar als Teil eines festlichen Frühstücksaufstrichs servieren.

