Graved Lachs mit dänischem Rauchsalz & Ahorn-Senf-Topping

Portionen: 4 Personen

Zutaten (Graved Lachs)

600 g frischen Lachs

30 g dänisches Rauchsalz

20 g Zucker

Schalenabrieb einer Zitrone

1 Esslöffel Gin

1 Bündel Dill

Zutaten (Ahorn-Senf-Topping)

3 Esslöffel Ahornsirup

1 Teelöffel Honig

2.5 Esslöffel grobkörniger Senf

1 Teelöffel mittelscharfer Senf

2 Teelöffel frischer Zitronensaft

0.5 Teelöffel feiner Zitronenabrieb

Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung (Graved Lachs)

1.

Den Lachs kalt abspülen, sorgfältig trocken tupfen und eventuell vorhandene Gräten entfernen.

2.

Dänisches Rauchsalz und Zucker in einer kleinen Schüssel gründlich vermengen. Anschließend den Zitronenabrieb unterrühren.

3.

Den Lachs auf Frischhaltefolie oder in eine flache Form legen und gleichmäßig mit dem Gin beträufeln.

4.

Die Salz-Zucker-Zitronen-Mischung gleichmäßig auf dem Lachs verteilen und leicht andrücken.

5.

Den Dill waschen, trocken schütteln und grob zupfen. Anschließend gleichmäßig auf der Beize verteilen.

6.

Den Lachs fest in Frischhaltefolie einwickeln oder die Form gut abdecken und mit etwa 1 kg beschweren. Für 24 bis 36 Stunden im Kühlschrank beizen lassen und nach

der Hälfte der Zeit einmal wenden.

7.

Nach der Beizzeit den Lachs auspacken und überschüssige Beize vorsichtig abstreifen. Nicht abwaschen. Frischen Dill fein hacken, gleichmäßig auf dem Lachs verteilen und leicht andrücken.

8.

Den gebeizten Lachs mit einem scharfen Filetiermesser in hauchdünne Scheiben schneiden.

Zubereitung (Ahorn-Senf-Topping)

1.

Ahornsirup und Honig in einer kleinen Schüssel glatt verrühren.

2.

Grobkörnigen und mittelscharfen Senf dazugeben und gleichmäßig unterrühren.

3.

Zitronensaft und feinen Zitronenabrieb einarbeiten und alles zu einer leicht cremigen, homogenen Sauce verrühren.

4.

Das Ahorn-Senf-Topping mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und zusammen mit dem dünn aufgeschnittenen Graved Lachs servieren.