

Spezielles Gericht für den Winter

Rote Beete Lachs

Zutaten

- 1 kg Lachsfilet
- 230g Meersalz
- 340g Zucker
- 2 Bund gehackte Kräuter (Dill/ Petersilie/ Kerbel)
- 2 EL geschroteter Pfeffer
- 4 EL Rapsöl
- 4 EL Cognac
- 5 Stück frische Rote Beete
- Zitronenabrieb
- Koriander Samen
- Senfkörner
- Fenchelsamen

Zubereitung

- Lachsfilet putzen
- Salz und Zucker vermischen
- Backblech mit Folie auslegen, die Hälfte Salz-Zuckermischung gleichmäßig verteilen / Kräuter / Gewürze/ Öl
- Rote Beete in Scheiben geschnitten darauflegen
- Lachs- selbe Gewürze etc. von oben folieren
- beschweren
- 2 Tage im Kühlhaus/Schrank mariniert lassen

Gutes Gelingen &

Guten Appetit!