

# Räucherlachs und Graved Lachs

Kategorien: Fisch, Küche, Lachs

Zutaten für: 1 Rezept

Benötigt werden zwei Filets vom Lachs.  
Das geht aber auch gut mit 1 Seite Lachs.

## Anleitung:

Wenn man die Filets einzeln kauft, muss man darauf achten, dass man eine linke und eine rechte Hälfte kauft. Nachdem die Filets trocken getupft sind, werden sie mit einer Mischung aus grobem Meersalz, Zucker und Pfeffer bestreut. Diese Mischung haben wir immer auf Vorrat im Glas. So wird sie hergestellt. Zwei Esslöffel grobes Meersalz, ein Esslöffel Zucker, ein Kaffeelöffel weißer Pfeffer. Auf die dicke Seite streut man etwas mehr von der Mischung als auf das Schwanzstück. Die Menge muss man so ungefähr im Gefühl haben. Ein Anhaltswert ist ca. 27g bis 30g von der Mischung je kg Filet. Darauf gibt man reichlich Dill.

Nun werden die beiden Hälften aufeinander gelegt und in Haushaltsfolie gewickelt. Die Filets müssen wegen der besseren Fermentierung beschwert werden. Das geht z.B. mit Konservendosen. Wir verwenden eine Kunststofftüte, die mit 2kg bis 2,5kg Salz gefüllt ist. Die legt sich wesentlich besser an die Oberfläche vom Fisch an. Vorn etwas mehr Gewicht als hinten.

Nach 24 Stunden wird der Lachs gewendet. Nach weiteren 24 Stunden ist er schon fast fertig.

Auspacken, den Dill zum Teil entfernen und mit Küchentrepp trocken tupfen.

Das ist dann schon das fertige Produkt: Graved Lachs.

Wenn man diese Filets noch für acht bis zehn Stunden in den Kaltrauch gibt, hat man einen schmackhaften Räucherlachs.

Der ist dann so richtig zum Reinbeißen.

Beilagen Sahnemeretich und Pariser - Brot !

## Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann