

Fische beizen (Gravedlachs)

geeignete Fische: Lachs, Forelle, Makrele

wichtig: die Fische müssen fangfrisch, gut entgrätet, nicht enthäutet sein, Bauchlappen stutzen, weil sie tranig schmecken.

Zutaten: grobes Salz
grober Zucker oder feiner Kandis
weißer oder schwarzer Pfeffer (Körner)
Wacholderbeeren
Koriander- oder Pimentkörner
frischer, grob geschnittener Dill

Mengenbedarf: für 1 kg Fisch

4 bis 5 TL Salz
2 TL Zucker
2 TL Pfeffer
3 bis 5 Wacholderbeeren (nach Geschmack)
je 3 bis 5 Koriander und Pimentkörner (nach Geschmack)
ca. 1 cm Dillschicht

Zubereitung:

Alle Gewürze im Mörser gut zerstoßen, Fisch auf der Innenseite mit den Gewürzen einreiben, Dill darauf verteilen, Fisch wieder zusammenlegen, fest in Frischhaltefolie einwickeln, auf eine Platte legen, mit Ziegelstein beschweren und in den Kühlschrank stellen. Nach 1 Tag wenden und wieder beschweren.

Reifezeit: (Faustregel)

Lachs	mind. 48 Std.
Forelle	12 - 24 Std.
Makrele	26 Std.

Soße:

3 EL mittelscharfer Senf (körniger)
3 EL Zucker oder Honig
1 EL Rotweinessig
1 dezil. Öl (keine Olive)
Salz, weißer Pfeffer
viel gehackter Dill