

Gebeizter Lachs, auch „Graved Lachs“ genannt, ist in vielen skandinavischen Ländern in der Küche vertreten. Wo früher der Lachs nur mit Salz behandelt in der Erde vergraben wurde und fermentierte, ist inzwischen nicht nur ein bisschen mehr an Aroma hinzugekommen.



Gebeizter Lachs.

Für den gebeizten Lachs in diesem Rezept wurde eine Beize aus Zucker, Salz, Pfeffer und Dill gewählt. Der Zucker macht die Beize milder. Zusammen mit den Pellkartoffeln gibt es später einen hervorragenden Auflauf. Vom Pellen der Kartoffeln einmal abgesehen, ist er ohne großen Aufwand zuzubereitet. Nur ein wenig Zeit muss man einplanen. Denn die Beize

sollte 24 Stunden Zeit haben, den Fisch zu fermentieren.

Zutaten:

Für den graved Lachs

200g Lachsfilet am Stück

1 EL Salz

1 EL Zucker

5 weiße Pfefferkörner zerstoßen

1 EL zerhackter Dill



Lachs-Kartoffel-Auflauf in der Form.

Für den Laksepudding für 4 Personen

200 g graved Lachs

800 g Pellkartoffeln

2 Eier

500 ml Milch

1 Bund Dill

Salz und weißer Pfeffer

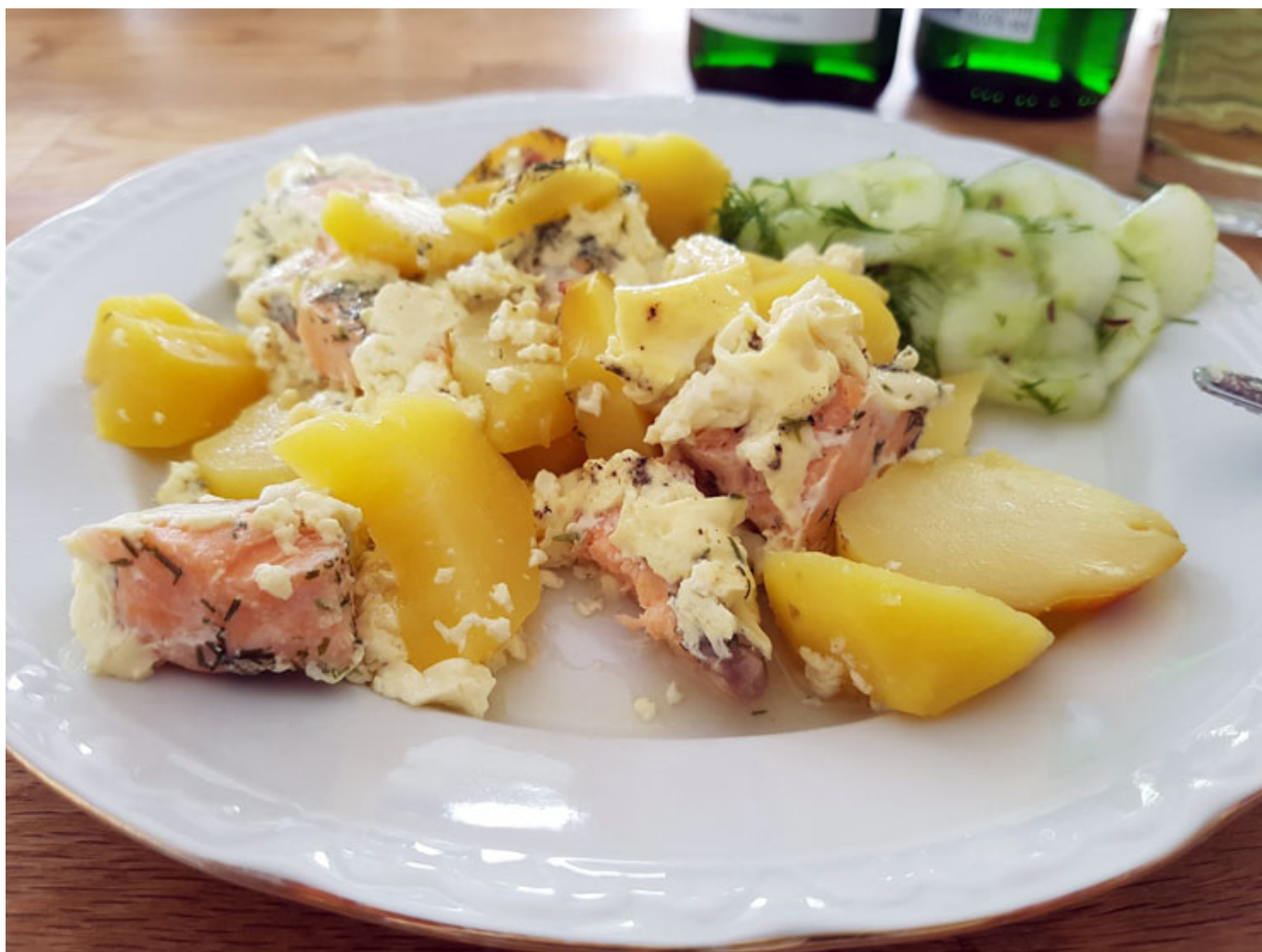


Zubereitung:

1. Mindestens 24 Stunden vor der Zubereitung des Laksepudding, muss der Lachs gebeizt werden. Hierfür werden Salz, Zucker, zerstoßene Pfefferkörner und Dill vermischt und das Lachsfilet damit eingerieben. Anschließend den Lachs in einen Frischhaltebeutel geben oder in Alufolie einwickeln. In den Kühlschrank geben und ruhen lassen. Nach etwa 12 Stunden streicht man die Beize vorsichtig vom Fisch und lässt ihn abermals 12 Stunden eingepackt ruhen.
2. Für die Pellkartoffeln die Kartoffeln samt Schale in einen Topf geben und gerade so

viel Wasser hinzugeben, dass die Kartoffeln damit bedeckt sind. Ordentlich salzen, bis das Wasser den Salzgehalt einer Brühe hat. Zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Am Ende mit einem Zahnstocher in die Kartoffeln probeweise stechen. Gleitet er durch, sind die Kartoffeln gar.

3. Das Wasser der Pellkartoffeln abgießen und die Kartoffeln im Topf ausdampfen lassen, bis sie etwas abgekühlt sind.
4. Den Backofen auf 225°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Den gebeizten Lachs in dünne Scheiben oder Stücke schneiden.
5. In einer Auflaufform zuerst eine Schicht Kartoffelscheiben legen. Anschließend eine Schicht Lachs darüber auslegen.
6. Den Dill waschen und hacken. Die Hälfte auf die Lachsschicht streuen. Nun noch eine Schicht Pellkartoffeln darüber legen. Je nach Größe der Form dies nochmals wiederholen. Am Ende jedoch soll mit einer Schicht Kartoffeln abgeschlossen werden.
7. In einem Gefäß Milch und Eier miteinander verquirlen und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Die Eiermilch über den Auflauf gießen und am Ende den übrigen Dill darüber streuen.
8. Im Backofen etwa 30-40 Minuten backen, bis die Eiermilch gestockt ist und die oberste Schicht goldbraun geworden ist.



Lachs-Kartoffel-Auflauf an Gurkensalat.

Nyd dit måltid!

Helena