

Rezept Gravad lax bzw. Graved Lachs

Zutaten:

800 – 1.000 g Lachs mit Haut

Salz

Zucker

frischgemahlener Pfeffer

Dill

Zubereitung:

Für die schwedische Version vom Graved Lachs benötigt man für acht Portionen ein Stück sehr frischen, Lachs mit Haut (800g bis 1000g), ca. 30 Minuten Arbeits- und 2 Tage Wartezeit.

Die Frische vom Lachs erkennt man an klaren Augen, dem FEHLEN von „fischigem“ Geruch und dem festen, nicht „wabbeligen“ Fleisch. Am besten eignet sich das dicke Mittelstück des Fisches.

Weitere Zutaten sind: vier Teelöffel Meersalz, drei Teelöffel Zucker, frischgemahlener oder gestoßener weißer Pfeffer, ein großer Stängel Dill.

Zunächst muss der Lachs der Länge nach geteilt und gehäutet werden. Hinterher gründlich abspülen und mit Küchentuch trockentupfen. Jetzt die Gräten entfernen – hierzu gibt es spezielle Lachszangen, eine andere saubere Zange tut es jedoch auch. Unbedingt nachfühlen und ggf. gegen das Licht halten, um auch die letzten Gräten zu erwischen!

Jetzt den Dill mitsamt Stiel hacken und mit dem Salz, dem Zucker und dem Pfeffer vermischen. Jetzt den Lachs von beiden Seiten gründlich mit der Gewürzmischung einreiben. Falls davon

etwas übrigbleibt, diesen Rest in einen festen, verschließbaren Gefrierbeutel füllen, den Lachs hineingeben und den Beutel gut verschließen. Im Kühlschrank zwei Tage marinieren, dabei öfter wenden und darauf achten, dass alle Lachsteile mit der Kräutermischung in Berührung kommen.

Den fertigen Lachs in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit Dill, Zitronenspalten, Fenchelsalat und Pfeffer aus der Mühle servieren.

[Zurück zu den Fischrezepten](#)