

MS VISTAMAR
Kochdemonstration
mit dem Küchenchef Christian Armster

Die Zubereitung eines „Gravad Lachs“ für 10 Personen:

- Eine schöne Lachsseite, ca. 1 kg, mit der Haut, aber am besten vom Fischhändler bereits entgrätet
- 500 gr Meersalz
- 600 gr Zucker
- 3 Esslöffel Honig
- eine Tasse frisch gehackten Dill, auch getrockneter ist kein Problem
- je eine Zitrone, Limette und Orange, natürlich ungespritzt
- frischer Pfeffer aus der Mühle

Den Lachs abtrocknen und mit dem Honig einreiben, das Salz und den Zucker mischen.

Die Zitrusfrüchte dünn abschälen, in Scheiben schneiden und die Schalen in feine Streifen schneiden, dann die Schalen mit unter den Zucker-Salzmix mischen.

Jetzt wird der schön vom Honig klebrige Lachs mit dem Dill komplett und nicht zu sparsam bedeckt.

Nun legen Sie den Lachs mit der Haut nach unten in eine längliche Form, vorteilhaft ist eine aus Porzellan oder Edelstahl. Verteilen Sie den Zucker- Salzmix auf dem Lachs und legen die Zitrusfrüchte darauf, nach Geschmack können Sie nun etwas frisch gemahlene Pfeffer darüber geben,

Alles muss nun abgedeckt werden, und nach 12 Stunden sollte man den Lachs wenden, sodass die Hautseite oben liegt.

Den besten Geschmack erreicht der Lachs nach 36 Stunden und ist ca. 4 –5 Tage haltbar, wenn er gleichmäßig auf unter 4° Celsius gekühlt wird.

Guten Appetit!

Christian Armster Küchenchef MS VISTAMAR