



GEBEIZTER LACHS MIT REIBERDATSCHI UND LIMETTENJOGHURT

Zutaten für 4 Personen

Zubereitung

Lachs

Zitronen- und Orangenschalen in dünne Stifte schneiden, Dill und Petersilie grob hacken und mit den restlichen Zutaten gut vermischen.

Das Lachsfilet in eine Vakuumentüte legen, mit der Marinade bedecken und vakuumieren. 4 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen, die Beize vom Filet entfernen, trocken tupfen und bis zum Gebrauch zugedeckt kalt stellen. Vor dem Anrichten schräg in dünne Scheiben schneiden.

Reiberdatschi

Die Kartoffeln waschen, schälen und auf der Gemüsereibe in feine Streifen raspeln. Die Kartoffeln mit den Händen gut ausdrücken. Das Eigelb unter die Kartoffeln mischen und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Löffel etwas Kartoffelmasse in die Pfanne geben und zu Küchlein von 6 bis 7 cm Durchmesser flach drücken. Die Unterseite der Küchlein etwa 2 Minuten goldbraun braten, wenden und die zweite Seite ebenfalls etwa 2 Minuten braten. Die Reiberdatschi herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die gesamte Masse auf diese Weise verarbeiten.

Limettenjoghurt

Den Joghurt mit der Milch glattrühren. Den Limettenabrieb mit einem Spritzer Limettensaft hineinrühren und mit Chilisalz und einer Prise Zucker würzen.

Anrichten

Den Lachs schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Reiberdatschi auf warmen Tellern anrichten, die Lachsscheiben anlegen und den Joghurtdip daneben verteilen.

Lachs

- Je 3 Streifen einer unbehandelten Orangen- und Zitronenschale
- 2 Zwiebeln
- 2 Bund Dill
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Korianderkörner
- ½ TL Wacholderbeeren, leicht zerdrückt
- 1 TL schwarze Pfefferkörner, grob zerkleinert
- 30 g Salz
- 15 g Zucker
- 1 EL Olivenöl
- 400 g Lachsfilet mit Haut, geputzt und entgrätet

Reiberdatschi

- 250 g mehlig kochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Eigelb
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1 EL Öl

Limetten-Joghurt

- 200 g griechischer Joghurt
- 2 EL Milch
- Abrieb von 1 Limette
- 1 Spritzer Limettensaft
- Mildes Chilisalz
- 1 Prise Zucker

Unsere Weinempfehlungen

ERBEN® Riesling
halbtrocken

oder

ERBEN® Scheurebe
lieblich

