



Selbst gebeizter  
Orangen-Wachholder-  
Lachs

---



## Selbst gebeizter Orangen-Wacholder-Lachs

Zutaten für 4 Personen

1 Lachsseite mit Haut  
8 EL grobes Meersalz  
6 EL brauner Zucker  
2 Bio-Orangen  
1 Bio-Zitrone  
60 Wacholderbeeren  
20 Pfefferkörner  
25 g frischer Dill  
40 g frische glatte Petersilie

### Zubereitung

Die Wacholderbeeren und Pfefferkörner im Mörser leicht zerdrücken. Dill und Petersilie waschen, trockenschleudern und grob hacken.

Von den Orangen und der Zitrone Zesten reißen und dann mit den Kräutern, Gewürzen, Salz und Zucker vermischen.

Den Lachs einmal mittig durchschneiden. Eine Hälfte mit der Hautseite nach unten in eine Auflaufform legen und die Mischung darauf verteilen. Die zweite Hautseite auflegen und mit Klarsichtfolie bedecken. Ein Frühstücksbrettchen darüberlegen und beschweren (z. B. mit Konservendosen).



Nach 12 Stunden im Kühlschrank, die obere Lachseite nach unten und die andere nach oben drehen. Weitere 12 Stunden im Kühlschrank lassen, danach den Lachs abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Der Lachs ist fertig gebeizt, wenn das Fleisch auf Fingerdruck fest geworden ist.

Jetzt kann der Lachs aufgeschnitten und auf einer Platte schön angerichtet werden.

Ideal als Häppchen oder Vorspeise.

*Unsere Weinempfehlung:*

Hensel und Gretel Weißwein von Markus Schneider.

**Guten Appetit!**