

# Graved Lachs

Wie mache ich aus rohem Lachs Graved Lachs?

## Zutaten 4 Personen

1 kg Lachs  
2 Bund Petersilie, glatte  
2 Bund Dill  
200 g Salz, ( am besten Meersalz)

200 g Zucker  
2 TL Pfeffer, gemischter  
2 TL Koriander  
2 TL Senfkörner  
10 Wacholderbeeren  
1 EL Olivenöl  
  
1 EL Öl (Sonnenblumenöl)

## Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min. Ruhezeit: ca. 2 Tage / Schwierigkeitsgrad: normal / Kalorien p. P.: keine Angabe

Lachs filetieren bzw. als Filet kaufen. Die Gräten entlang der Seitenlinie mit der Pinzette entfernen. Zucker und Salz vermischen, die Gewürze im Mörser grob zerstoßen und zur Salz-Zuckermischung geben. (Koriander hat bisweilen ein strenges Aroma, u.U. weniger verwenden) Kräuter hacken (möglichst mit dem Messer). Eine flache Auflaufform mit einer Frischhaltefolie auskleiden, so, dass man mit den überstehenden Teilen den Lachs nachher einwickeln kann. Salz/Zucker/Gewürzmischung zur Hälfte darauf verteilen, dort, wo der Schwanz liegt weniger, zur Kopfseite hin mehr. Die Hälfte der Kräutermischung darauf verteilen, Lachsseite mit der Haut nach unten darauf legen. Anschließend die restliche Salz/Zucker/Gewürzmischung auf dem Lachs verteilen und die restlichen Kräuter aufbringen. Das Olivenöl darüber geben und die Folie möglichst eng verschließen. 48 Stunden liegen lassen, alle 8 Stunden wenden. Danach Kräuter und Gewürze abspülen und die Lachsseite 1/2 Stunde in kaltes Wasser legen. Anschließend mit Sonnenblumenöl einreiben und aufschneiden. Dazu reicht man Senf/Honigsauce, Toast oder auch gebutterte Schwarzbrottrauten und Zwiebelringe.