

Gebeizter sowie geräucherter Lachs, Kartoffelrösti und Oberskren



Zutaten:

Gebeizter Lachs

- 1 Lachsfilet mit Haut
- 3 EL grobes Salz
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 EL weiße Pfefferkörner
- 1 EL Zucker
- 4-5 Bund Dill
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer und Salz

Geräucherter Lachs

- 1 Lachsfilet
- Holzmehl
- eine Handvoll Wacholderbeeren

Oberskren

- 150 g Kren
- 100 g Schlagobers

Kartoffelrösti

- 600 g speckige Kartoffeln
- Salz
- neutrales Öl

Zusätzlich

Gastroblech & Lochblech

Gebeizter Lachs:

Für die Gewürzmischung Senfkörner, Wacholderbeeren und Pfeffer in einen Mörser geben und kräftig zerdrücken. Die Dille von den Stängeln abzupfen und zu den zerdrückten Gewürzen hinzugeben. Das Fischfilet mit Zucker bestreuen und kräftig salzen. Die Filets müssen mit Salz gut eingedeckt sein – damit wird der Fisch haltbar gemacht.

Anschließend mit der Dille und der Gewürzmischung zudecken.



Damit der Geschmack einziehen kann, gut mit Frischhaltefolie abdecken. Einige Stunden kühl stellen. Nach einigen Stunden das Dillbeet entfernen.

Geräucherter Lachs:

Holzspäne in ein Gastroblech legen und Wacholderbeeren dazugeben. Die Holzspäne langsam anzünden.

Achtung! Diesen Schritt keinesfalls selber machen, sondern einen Erwachsenen durchführen lassen!



Das Lachsfilet kräftig salzen und mit der Hautseite nach oben, auf ein Lochblech legen. Sobald das Feuer erlischt und nur mehr leicht raucht, das Lochblech auf das Blech legen. Durch die Löcher steigt der Rauch auf. Um den Rauch nicht zu verlieren, schnell alles gut mit Folie einwickeln, sodass es innen luftdicht ist. Innen bildet sich sofort Rauch. Das Filet nimmt den rauchigen Geschmack an. Dadurch wird der Fisch auch haltbar gemacht.

Oberskren

Den Kren schälen und fein reiben. Den geriebenen Kren mit Schlagobers verrühren. Fertig!

Kartoffelrösti

Kartoffeln schälen und mit einer Reibe fein raspeln. Die geriebene Kartoffelmasse etwas salzen und pfeffern. Einen Schuss Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Kartoffelraspeln in kleine Laibchen formen, in die Pfanne geben und mit einem Löffel flachdrücken. Die Rösti sind fertig, sobald sie auf beiden Seiten eine dunkelgoldene Farbe bekommen.