

Gebeizter Lachs mit Darjeeling

2 EL grobes Salz
2 EL heller Rohrzucker
2 EL Darjeeling
abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
1/2 EL Roter Kampot Pfeffer, frisch gemahlen

400-500gr Lachsfilet mit Haut

Salz, Zucker, Teeblätter, Orangenabrieb und gemahlene Kampot Pfeffer in einer kleinen Schüssel gut vermengen

Lachsfilet kalt abwaschen und trocken tupfen, beidseitig mit der Salz-Zucker-Tee-Mischung bestreuen, diese gut andrücken, der Lachs soll überall gut bedeckt sein.

Mit der Hautseite auf eine Lage Klarsichtfolie legen und diese eng um den Lachs wickeln. Mit einer zweiten Lage Klarsichtfolie umwickeln und in eine tiefe Lauflaufform legen, damit die Flüssigkeit, die der Lachs beim Beizen verliert, nicht auslaufen kann.

Mit einem Brettchen belegen und dieses mit einem Gewicht (Stein, Milchpackung, Konservendose, o.ä.) beschweren und für 3-4 Tage im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Lachs aus dem Kühlschrank nehmen, aus der Folie wickeln. Flüssigkeit abgießen, das Fleisch trocken tupfen und überschüssige Beize vorsichtig mit Küchenkrepp entfernen.

Zum Servieren eventuell die Hautseite entfernen, den Lachs auf ein großes Brett legen und mit einem sehr scharfem Messer diagonal feine Streifen abschneiden.

Kampot Pfeffer ist herkunftsgeschützt und darf nur in der gleichnamigen Region im Süden Kambodschas nach strengen Richtlinien angebaut werden. In Kampot hat der Anbau von Spitzenpfeffer eine lange Tradition, weshalb die Region als "Champagne des Pfeffers" gilt. Man findet dort die perfekten Bedingungen für die Pfefferpflanze.

Aroma:

Blumig, fruchtig, würzig.
Schärfe als Bonbon im Nachhall.

Passt zu:

Kräftige Fleisch & Fischarten, Kürbis, Früchte, Desserts.