

Gebeizter Lachs mit Genmaicha-Tee

40 gr Rohrzucker
30 gr grobes Salz
1 TL Koreandersamen
1 Limette
15 gr Genmaicha-Tee

400 gr Lachsfilet mit Haut

Lachsfilet kalt abspülen, mit Küchentuch trocken tupfen.

Koriandersamen im Mörser zerdrücken.

Limettenschale fein abreiben

Zucker, Salz, Genmaicha-Tee, Koriandersamen und Limettenschale mischen.

Lachs in eine Form legen und mit der Gewürzmischung bedecken. Mit Klarsichtfolie zudecken.

Ca. 24 h im Kühlschrank marinieren, dabei 2-3 mal wenden.

Lachs mit kaltem Wasser abspülen. Filet trocken tupfen und dünn aufschneiden.
Dazu paßt Baguette.