

Gebeizter Lachs mit Tarry Lapsang Tee

40gr Rohrzucker
20 gr grobes Salz
10 gr Rauchsatz
1 TL Koriandersamen
1 TL bunter Pfeffer, frisch gemahlen
20 gr Tarry Lapsang Tee

400gr Lachsfilet mit Haut

Lachsfilet kalt abspülen und mit Küchenkrepp trocken tupfen.

Koriandersamen im Mörser zerdrücken.

Zucker, Salze, Koriandersamen und Tarry Lapsang Tee mischen.

Das Lachsfilet beidseitig mit der Gewürzmischung bestreuen, 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 Auflaufform oder tiefen Teller 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 2 Tage im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Lachs aus dem Kühlschrank nehmen, aus der Folie wickeln. Flüssigkeit abgießen, Lachs mit kaltem Wasser abspülen. Filet trocken tupfen und dünn aufschneiden.