

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Graved Lachs mit hausgemachter Dill-Senf-Soße – Traditionell und lecker

Zubereitungszeit: 24 h

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 24 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Personen

Graved Lachs mit hausgemachter Dill-Senf-Soße – Traditionell und lecker

Für den Lachs:

2 kg Wildlachsfilet

4 Bund Dill

75 g Zucker

100 g Cornish Sea Salt

3 Umdrehungen Gourmet-Gewürz schwarzer Pfeffer

Für die Soße:

3 Bund Dill

150 g mittelscharfer Senf

130 g brauner Zucker

8 Esslöffel heller Weinessig

150 ml Olivenöl

Cornish Sea Salt

Gourmet-Gewürz schwarzer Pfeffer

Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce

1.

Das Lachsfilet mittig zerteilen und mit Dill, Zucker, schwarzem Pfeffer und Cornish Sea Salt marinieren - mindestens 24 Stunden im Kühlschrank abgedeckt kühlen.

Für die Soße alle Zutaten mischen, Dill zerkleinern und mit Cornish Sea Salt und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren den Lachs in dünne Stücke schneiden und mit der Soße anrichten. Dazu passen Baguettebrot, Pellkartoffeln oder auch Gurken.

Tipp:

Wer nicht so lange warten möchte, sollte unbedingt unser Gourmet Graved-Relish oder die Wilkin&Sons Mustard with Honey zu Lachs ausprobieren! Herrlich lecker und sehr schnell auf dem Teller!