

Gebeizter Fischlachs



Zutaten für 4 Personen

- 2000 g Frischlachs
- 2000 g Roter Paprika entstielt & entkernt
- 1000 g Gelierzucker 1:1
- 500 g Weißweinessig
- 500 g Apfelessig
- 320 g Senfkörner
- 4 EL Wasser
- 4 Zweig(e) Frischer Tyhmian
- 4 Lorbeerblatt
- 4 Kleine Chilischote ohne Kerne
- 0
- 8 EL Honig
- 4 Sternanis

4 Kleine Zimtrinde

4 TL Fenchelsamen

24 cl Diplomatico Rum

4 EL Salz

4 EL Zucker

Bauernbrot

Anleitung

Du bist auf der Suche nach einer exzellenten Vorspeise mit Fisch für dein Weihnachtsmenü und möchtest einen Luxus für deinen Gaumen erleben? Wir zeigen dir unser herrliches Lachs-Rezept, denn Lachs lässt sich auf vielfältige Weise zubereiten und mit vielen Zutaten kombinieren. Wir servieren unseren Lachs mit winterlichen Gewürzen, Senfkaviar und Paprikamarmelade. Klingt doch vielversprechend, oder? Unsere Schaumwein-Begleitung dazu lautet ganz klar: Mionetto Prosecco.

So lässt sich der Abend gut starten!

Gebeizter Frischlachs

Zuerst zerstoßen wir die Sternanise, Zimt und Fenchelsamen im Mörser. Anschließend wird das Lachsfilet mit Salz, Zucker, den gestoßenen Gewürzen, der Orangenschale und dem Rum gewürzt.

Nun wird das Filet halbiert und zusammengeklappt und für 48 Stunden im Eiskasten gebeizt. Beim Anrichten musst du nur noch die Gewürze vom Filet abkratzen und in 2 Finger dicke Scheiben schneiden.

Sweet Spicy roter Paprika

Weiter geht's mit der Paprikamarmelade: Dafür musst du nur Paprika, Gelierzucker, Apfelessig und eine kleine Chilischote ohne Kerne aufkochen und mit einem Mixer pürieren. Nun werden sie heiß in die Gläser abgefüllt und kaltgestellt. Tipp: Du kannst ruhig ein wenig mehr diese Paprikamarmelade zubereiten, denn sie passt auch herrlich zu gegrilltem Fleisch.

Senfkaviar

Das Senfkaviar bereitest du zu, indem du den Weißweinessig und die Gewürze einmal aufkochen lässt. Anschließend gibst du die Senfkörner in ein Glas mit Deckel und gießt die Marina darüber.

Nur noch gut verschließen und über Nacht ziehen lassen.

Knuspriges Bauernbrot

Zuletzt wird noch das Bauernbrot in dünne Scheiben geschnitten und in etwas Öl knusprig frittiert.

Zum Anrichten der Speise nur noch etwas zerbrechen ? fertig!

Hier geht's zum zweiten Gang deines Weihnachtsmenüs mit der passenden

Schaumwein-Begleitung.

Das gesamte Weihnachtsmenü findest du auch hier.