

Graved Lachs



- 2 Stk grätenfreie Lachsseiten
- 200g Salz
- 250g Zucker
- 15g Worcestersauce
- 15g Kümmel
- 30g Koriander
- 80g schwarze Pfefferkörner
- 3 Stk Zitronen bzw. deren Zesten
- 2 Stk Orangen bzw. deren Zesten
- 2g Pökelsalz
- 1 Lorbeerblatt
- 1:1 viel frische Petersilie

Die 2 Lachsseiten auf eine Klarsichtfolie mit der Haut nach unten legen. Die schöne rosa Seite wird nun mit den Gewürzen mariniert und anschließend in die Folie für 48 Stunden eingeschlagen. Danach kann man den Lachs dünn aufschneiden und servieren. Am Besten mit Dill- Senfsauce und Zwiebelringen, dazu Butter und Toast.

Bestellen Sie sich unser Kochbuch
auf www.sonne-ischgl.at

„Cooking“ mit Peter Gilg Zangerl



 **Sonne** ^{*****} Top Hotel