

GRAVAD LAX / LACHS MIT SENF-DILLSAUCE

800	g	Lachs, möglichst das Mittelstück	mit einer Pinzette alle kleinen Gräte vom Lachs entfernen. Den Lachs kalt abspülen, trockentupfen, evtl. halbieren
3	Essl.	grobes Salz	alles gut mischen
3	Essl.	Zucker	
1	Teel.	Pfeffer, weiss, grob	
2	Bund	Dill	fein gehackt, beiseite stellen

Einen Drittel der Gewürzmischung in eine Schüssel streuen und die eine Lachshälfte mit der Haut nach unten hineinlegen, mit dem zweiten Drittel der Gewürze und der Hälfte des gehackten Dills bestreuen.

Die zweite Hälfte des Lachses mit der Haut nach oben darauf legen, mit den restlichen Gewürzen und dem restlichen gehackten Dill bestreuen. Die Schüssel zudecken, mit einem Teller und einem Stein beschweren. Die Schüssel kühl stellen.

Vor dem Servieren, den Lachs von den Gewürzen befreien, schräg von der Haut schneiden und auf einer Platte anrichten.

2	Essl.	Dill, gehackt	auf den geschnittenen Lachs geben
1		Zitronen, Schnitze	

SENF-DILLSAUCE

3	Essl.	Senf, mittelscharf	gut verrühren
2	Essl.	Zucker	
2	Essl.	Rotweinessig	
1	dl	Oel	in dünnem Strahl unter ständigem Rühren langsam dazugiessen.
		Salz, Pfeffer	abschmecken
2½	Bund	Dill	waschen, trocken tupfen, fein hacken und unter die Senfsauce geben