

# Duett vom hausgebeiztem Gin-Lachs

## an Senfkaviar mit Korallenhippe und Wildkräutersalat

### Zutaten für 4 Personen

Für den hausgebeizten Lachs: 400g

Wildlachs mit Haut

3 EL Gin

40g Salz

60g Zucker

1 Bund Dill

1 Bund Schnittlauch

1 TL Senf mittelscharf

1 Bio-Zitrone

150g Crème fraîche

etwas Limettensaft

1 EL Olivenöl

Für den Senfkaviar:

125 ml guten Apfelweinessig

1 EL Wasser

½ TL Fenchelsamen

1 Lorbeerblatt

15 schwarze Pfefferkörner

80g gelbe Senfsamen

½ TL Salz

3 EL Honig oder Zucker

### Zubereitung (Zubereitungszeit: 2 Tage fürs Beizen)

1. Lachsfilet mit Küchenpapier abtupfen. Um die Gräten zu finden, vorsichtig mit dem Finger über jedes einzelne Filet streichen und dann mit einer Grätenzange oder einer Pinzette ziehen. Anschließend den Lachs mit Gin begießen.
2. Zitrone unter heißem Wasser abwaschen und trockenreiben. Anschließend die Schale mit einer Reibe raspeln. Achtung: Nicht die weiße Schicht abreiben, die schmeckt bitter! Salz und Zucker mit dem Zitronenabrieb mischen und auf dem Lachsfilet verteilen. Etwa die Hälfte der Kräuter fein hacken und ebenfalls über den Lachs geben.
3. Den gebeizten Lachs luftdicht mit Folie verpacken oder im Beutel vakuumieren und für zwei Tage in den Kühlschrank stellen.
4. Für den Senfkaviar den Apfelessig, Wasser, Fenchelsaat, Lorbeerblatt, Salz und Pfefferkörner in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, die Masse etwas abkühlen und ziehen lassen. Anschließend durchsieben und die Senfkörner und den Honig in die Essigmasse geben. Alles verrühren und über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen. Wenn die Masse abgekühlt ist, noch für ein bis zwei Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Die Körner werden durch die Essigmarinade weich. Senfkaviar hält sich im Kühlschrank mehrere Monate.
5. Für die Korallenhippe alle Zutaten miteinander verrühren (es dürfen keine Mehlklumpen mehr enthalten sein) und in einer trockenen (!) Pfanne braten. Die Chips vorsichtig lösen und auf einem vorbereiteten Küchenpapier platzieren, um sie zu entfetten.

## Zutaten

Für die Korallenkippe:

1 Teil Mehl

---

6 Teile Wasser

---

5 Teile Öl

---

etwas Curcuma für die Farbe

---

Für den Salat:

2 Packungen Wildkräutersalat

---

50 ml Granatapfelessig

---

50 ml Olivenöl

---

30g Honig

---

## Zubereitung (Zubereitungszeit: 2 Tage fürs Beizen)

- Den gebeizten Lachs aus dem Kühlschrank nehmen, unter kaltem Wasser abspülen, um die Kräuter und Beize zu entfernen. Anschließend das Filet mit einem Küchenpapier trocken tupfen und die Lachshaut abziehen.
- Die dünnen Lachsstücke (Bauchlappen und Schwanzstück) abschneiden, diese werden zum cremigen Lachstatar verarbeitet.
- Die restlichen Kräuter waschen und fein hacken.
- Anschließend das dickere Lachsstück mit Olivenöl bestreichen und in die gehackten Kräuter drücken, sodass eine Kräuterkrausteht.
- Die dünnen Lachsstücke sehr fein würfeln, mit Crème fraiche verrühren und mit Senf, Limettensaft und etwas Gin abschmecken. Anschließend mit Esslöffeln zu Nocken formen.
- Den Wildkräutersalat in kaltem Wasser waschen und anschließend trockenschleudern.  
Den Granatapfelessig, Olivenöl und Honig mit etwas Salz und Zitronenpfeffer verrühren.  
Den Salat erst kurz vor dem Servieren mit dem Dressing vermengen.

*Guten Appetit!*

