

## Graved Lachs mit Roter Bete und Gin

Zeit gesamt
24h 15min



1<sub>TL</sub>





## Zutaten

Honig

für 4 Portionen 2 St. Lachsrücken 200 g Rote Bete, vorgegart 1 St. Zitronen Dill, frisch 10 g Gin 40 ml Brauner Zucker 80 g Meersalz 100 g Pfeffer, schwarz gemahlen Kressebeet 1 St. Minigurken 6 St. Olivenöl 4 EL 2 EL Essig

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Auflaufform, feine Reibe, Frischhaltefolie

- 1. Lachsrücken waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Rote Bete abgießen und grob würfeln. Zitrone heiß waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Dill waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen.
- 2. In einem hohen Gefäß Rote Bete mit Zitronenschale, Dill und Gin fein pürieren. Rohrzucker und Meersalz untermengen, Masse mit Pfeffer würzen.
- 3. Eine Auflaufform mit einem großen Stück Frischhaltfolie auslegen, sodass an den Rändern etwas Folie überlappt. Lachsrücken mit der Hautseite nach unten auf die Frischhaltefolie legen. Rote-Bete-Gin-Masse auf dem Lachs gleichmäßig verteilen, sodass er bedeckt ist. Mit Frischhaltefolie komplett einwickeln. Mit einer weiteren Auflaufform beschweren und Lachs im Kühlschrank ca. 20–24 Std. ruhen lassen.
- 4. Zum Servieren Kresse vom Beet schneiden. Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden.
- 5. In einer Schüssel Olivenöl mit Essig, Honig, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken. Kresse und Gurke mit dem Dressing vermengen.
- 6. Graved Lachs aus der Frischhaltefolie wickeln und unter laufendem kalten Wasser abspülen. Lachs trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Graved Lachs mit Gurkensalat auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	370 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	18 g