

Randen–marinierter Lachs mit Kräutern



Zubereitung

Für die Marinade alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen.

Lachs marinieren: Die Hälfte der Mischung in eine Glas- oder Keramikform geben, die gross genug ist, dass der Fisch in einer Lage Platz hat. Lachseite darauf legen und die andere Hälfte der Marinadenmischung darüber verteilen. Gut abdecken und über Nacht im Kühlschrank etwa 15 - 20 Stunden marinieren lassen. Nach dem Marinieren aus herausnehmen, Marinade gut abwischen und den Lachs mit Küchenpapier trocken tupfen.

Kräutermischung zubereiten: Fenchelsamen kurz in einer heissen Pfanne toasten und im Mörser fein zermahlen. Mit Zitruszesten und den Kräutern gut vermischen.

Lachs fertigstellen: Den marinierten Lachs mit Senf bestreichen, Kräutermischung darüber verteilen und leicht anpressen. Bis zum Gebrauch wieder kühl stellen.

Dressing rühren: Buttermilch, Olivenöl und Zitronensaft gut verrühren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Servieren: Lachs mit Wasserkresse und Lachskaviar bestreuen, dann in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Dressing und den sehr weich gekochten Eiern servieren, Toast dazu reichen.

Zutaten für 4 - 8 Personen

Marinade

- 200 g Meersalz, grobkörnig
- 250 g Kristallzucker
- 2 - 3 Randen, geraffelt
- 3 - 4 Fenchel, davon nur das Kraut, grob gehackt
- 1 Bund Dill, grob gehackt
- 1 Bio-Zitrone, Schale fein gerieben
- 50 ml Gin

Lachs

- 1 Lachsseite ohne Haut und Gräten, und auch ohne das hinterste, dünne Viertel des Lachs. Das wird beim Marinieren sonst zu salzig. Etwa 1.3 Kilo.

Kräutermischung

- 2 TL Fenchelsamen
- 100 g frische Kräuter, grob gehackt (z. B. Kerbel, Schnittlauch, glattblättrige Petersilie und Dill zu gleichen Teilen)
- 1 Bio-Zitrone, Schale fein gerieben
- ½ Bio-Orange, Schale fein gerieben

Finishing

- Einige EL Dijon Senf zum Bestreichen

Dressing

- 100 ml Buttermilch
- 2 - 3 EL Olivenöl 'extra vergine'
- 1 EL Zitronensaft

Zum Servieren

- Einige Handvoll Wasserkresse
- pro Person je ein sehr weich gekochtes Ei
- Etwas Lachskaviar (Lachsrögen)
- pro Person 1-2 gebutterte Toastscheiben