

Lachsfilet mit Ingwer gebeizt

Zutaten:

- 1 Lachsfilet mit Haut (1,2 kg)
- 1 Stück Ingwer ca. 20g
- 200g Zucker
- 100g Salz
- 1 Bund Minze gehackt

Zubereitung:

- 1.** Für die Beize Salz, Zucker, gehackte Minze mischen. Ein gutes daumengroßes Stück Ingwer schälen (das geht sehr gut mit einem Teelöffel, einfach die Schale abkratzen), fein hacken und unter die Beize mischen
- 2.** Den Lachs auf ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes, flaches Gefäß legen und die Beize über den Lachs verteilen und für ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- 3.** Die Frischhaltefolie luftdicht einschlagen und ein schweres Brett auf den Lachs legen.
- 4.** Dann für 1-3 Tage in den Kühlschrank stellen, bevor der fertig gebeizte Lachs in Tranchen geschnitten und serviert wird.

Guten Appetit!