

Graved Lachs – selbst gebeiztes Lachsfilet

Zutaten für 1 Lachsfilet:

1 Lachsfilet mit Haut (ca. 1,2 bis 1,5 kg)	200g Zucker
3 Bund frischer Dill	40 ml Aquavit (nach belieben)
100 g Salz	
3 EL Pfeffer	

Zubereitung:

- 1.** Für die Beize Salz, Pfeffer, Zucker, gehackten, frischen Dill und nach Belieben den Aquavit in einer Schüssel vermengen.
- 2.** Den Lachs auf ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes, flaches Gefäß legen und die Beize über den Lachs verteilen.
- 3.** Die Frischhaltefolie luftdicht einschlagen und ein schweres Brett auf den Lachs legen. Das Ganze für ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- 4.** Danach für 1-3 Tage in den Kühlschrank stellen, bevor der fertige Graved Lachs in Tranchen geschnitten und serviert wird.

Dazu wird gerne eine Senf-Dill Sauce gereicht.

Das Originalrezept stammt von [Fisch aus Norwegen](#). Sie finden dort viele Rezeptvarianten, von denen wir selbst auch schon einige ausprobiert haben.

Wir lieben diesen Klassiker übrigens ohne Aquavit und trinken ihn lieber dazu – aber das ist Geschmackssache. Gutes Gelingen!

Guten Appetit!