

## Vroni | Gebeizter Glühwein-Lachs

---

---

### Zutaten:

- 1/2 Lachsfilet
- 1 große Rote Bete
- 50 ml Glühwein
- 1/2 TL Glühweingewürz
- Schale 1/2 Zitrone
- 5 Pimentkörner
- 10 Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1,3 kg grobes Meersalz
- 700 g Zucker

### Zubereitung:

Für die Beize Salz, Zucker, Lorbeer, Piment, Pfeffer und Zitrone im Mixer gut mixen, so dass sich die Aromen mit dem Salz und dem Zucker gut vermischen.

Den Lachs trockentupfen. Mit der Hautseite nach unten auf den Fisch den Glühwein und das Glühweingewürz geben und ein wenig einreiben. Rote Bete grob darüber raspeln, so dass das gesamte Fleisch des Fisches bedeckt ist.

In einem Blech den Boden mit der Beize (Salz-Zucker-Mischung) bedecken. Den Lachs mit der Hautseite nach unten darauflegen und komplett mit der restlichen Mischung bedecken. Eine Frischhaltefolie darüber spannen und für 24 Stunden in den Kühlschrank legen.

Den gebeizten Glühwein-Lachs aus dem Kühlschrank nehmen und in dünnen Tranchen herunter schneiden.

Dazu passt am besten ein Quark mit frischen Kräutern und Rösti. Darauf ein Löffelchen Lachskaviar.

*Rezept: Veronika Lutz*

*Quelle: BR | Weihnachten mit den Wirtshausmusikanten 2020*