

## Gebeizter Fisch (Lachs, Forelle oder Makrele)

Das ist so einfach gemacht! Und immer ein Genuss! Wer ihn gleich verspeisen will, beizt den Fisch bei Zimmertemperatur. Aber man kann ihn natürlich perfekt schon am Vortag vorbereiten! Dann lässt man ihn im Kühlschrank marinieren. Lachs eignet sich ebenso gut wie eine große Forelle, die man sich jeweils vom Fischhändler filetieren lassen kann (dabei sollte die Haut dran bleiben). Auch Makrelen lassen sich gut mit diesem Rezept kombinieren.



### Zutaten für sechs Personen:

- 1 Lachshälfte oder Forellenfilet (ca. 600 g) oder 2-3 Makrelen (à 300 g, nach Möglichkeit den Fischhändler bitten, sie zu filetieren)
- 1 Bund Dill
- 50 g Salz
- 30 g Zucker
- 2-3 EL Olivenöl
- Nach Gusto: etwas frischer Meerrettich zum Anrichten

### Zubereitung:

- Die Fischfilets sauber zuschneiden, mit dem Finger gegen die Richtung entlangfahren, um noch verbliebene Gräten aufzuspüren – die macht der Fischhändler meist nicht alle heraus – und mit der Pinzette herauszupfen.
- Die Filets nochmals waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit der Hautseite nach unten auf eine Platte legen. Salz und Zucker mit den sehr fein gehackten Dillstielen mischen und gleichmäßig über die Filets streuen.
- Nun mit Klarsichtfolie abdecken und bei Zimmertemperatur eine halbe Stunde beizen.
- Dann Salz und Zucker abstreifen, alles kurz abspülen und nochmals gut trocknen.
- Jetzt mit dem fein geschnittenen Dill bedecken und mit dem Olivenöl beträufeln. Nochmals eine halbe Stunde marinieren.
- Zum Servieren die Filets (ohne Haut) in halbzentimeterbreite Streifen schneiden. Auf einer Platte anrichten.

**Beilage:** frisch geriebener Meerrettich und Baguette