

Gravlaks und Sauce Lidingoe

Zutaten für 4 Personen

Gravlaks

| | | | |
|---|------|--|---|
| 1 | kg | Lachs vom Mittelstück (mit Haut, ohne Gräte) | In zwei gleich lange Stücke schneiden |
| 3 | TL | Pfefferkörner, weiss | Im Mörser zerstoßen (oder mit dem Pfannenboden) |
| 3 | EL | Salz | |
| 2 | EL | Zucker | Gewürze mischen |
| 1 | Bund | Dill | |
| | | Zubereitung | Platte mit $\frac{1}{4}$ des Dills und der Salzmischung bestreuen. Ein Lachsfilet mit Hautseite nach unten darauf legen. $\frac{1}{2}$ des Dills und der Salzmischung auf das Filet geben. Das andere Filetstück mit der Haut nach oben darauf legen. Restlichen Dill und Salz darüber verteilen. Mit Folie abdecken und 2 Tage kühl stellen, mehrmals wenden. Vor dem Aufschneiden Dill und Pfeffer mit Küchenpapier entfernen. |

Sauce Lidingoe

| | | | |
|----|----|-------------------------------------|---|
| 1 | | Eigelb | |
| 80 | g | Senf, mild | |
| 30 | g | Zucker | Eigelb, Senf, Zucker und Essig in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen alles gut verrühren. |
| 2 | EL | Kräuteressig, weiss | |
| 1 | dl | Sonnenblumenöl | Das Sonnenblumenöl unter ständigem Rühren ganz langsam dazugeben. |
| 2 | EL | Dill, frisch, fein gehackt | |
| | | Salz, Pfeffer aus der Mühle (weiss) | Den gehackten Dill darunter mischen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. |

Dillrahm Gurkensalat

| | | | |
|-----|----|---------------------------------|---|
| 500 | g | Salatgurken, geschält, entkernt | Gurken mit Hobel oder Küchenmaschine in feine Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben, mit dem Salz vermischen und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Gurken sehr gut ausdrücken. |
| 1 | TL | Salz | |
| 50 | g | Jogurt, nature | |
| 1 | TL | Senf, mild | Joghurt, Senf und Rahm in eine Schüssel geben und verrühren. Die marinierten Gurken zu der Sauce geben. |
| 2 | EL | Rahm | |
| 1 | EL | Dill, frisch, fein gehackt | |
| | | Pfeffer aus der Mühle (weiss) | Dill dazugeben und mit Pfeffer abschmecken. Alles gut mischen. |

Anrichten

| | | | |
|-----|----------|---|--|
| 400 | g | Gravlaks, geschnitten (oder in 5 mm dicke Tranchen schneiden) | Den Gravlaks auf Teller anrichten. |
| 4 | St. | Salatblätter | Salatblätter neben den Gravlaks legen und den Dillrahm-Gurkensalat darauf anrichten. |
| 8 | Tranchen | Toastbrot | Das Toastbrot tosten und zusammen mit der Sauce Lidingoe separat dazu servieren. |