



La Forchetta

## Lachs mit eingelegten Gurken & Dill-Creme



### Zutaten

#### Lachs

- 200 g Lachsfilet ohne Haut
- 200 g kaltes Wasser
- 10 g Ättika-Essig (oder ähnlicher 12%-Essig)
- 4 g Salz
- 5 g Zucker
- 1 Zweig Kronendill
- 1 Frühlingszwiebel (gewaschen)
- 1 Karotte (geschält)

#### Süss eingelegte Gurken

- 150 g Nostrani-Gurken
- 1 Prise Salz
- 10 g Ättika-Essig (oder ähnlicher 12%-Essig)
- 20 g kaltes Wasser
- 10 g Zucker
- 10 Blätter Petersilie (glatt)

#### Dill-Creme

- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 10 g Dijon-Senf (fein)
- 60 g Raps- oder Sonnenblumenöl
- 20 g Zitronensaft
- 30 g Crème Fraîche
- 5 g frischer Dill



## Zubereitung

Allfällige Hautresten oder Gräte vom Lachs entfernen.

### **Lachs:**

Karotte und Frühlingszwiebeln in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Alle Zutaten ausser dem Lachs in einen Topf geben inklusive der geschnittenen Karotte und der Frühlingszwiebel.

Lachs in einer Gratinform platzieren.

Sud bei mittlerer Hitze langsam erwärmen bis er kocht, dann sofort vom Herd nehmen. Für 1 Minute abkühlen lassen und danach vorsichtig über den Lachs giessen. Gratinform

abdecken und den Lachs im Sud über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

### **süss eingelegte Gurken:**

Gurken in 2 mm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Petersilie ganz fein hacken.

Salz, Ättika-Essig, Wasser, Zucker und gehackte Petersilien vermischen und über die Gurken giessen.

Schüssel abdecken und für mind. 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

### **Dill Creme:**

Dill feinhacken und mit Eigelb, Salz, Dijon-Senf und Zitronensaft vermischen. Mit einem Stabmixer mixen oder einem Schwingbesen stark verrühren und das Öl in kleinen Mengen hinzufügen (wie bei der Zubereitung von Mayonnaise). Zum Schluss mit einem Schwingbesen die Crème Fraîche daruntertermischen.

### **Finish:**

Eingelegte Gurkenscheiben überlappend (wie Fischschuppen) auf einer Klarsichtfolie auslegen.

Lachs aus der Marinade nehmen, auf die ausgelegten Gurkenscheiben mittig platzieren und Oberseite mit Dill-Creme bestreichen.

Mit Klarsichtfolie den Lachs aufrollen, damit die Gurkenscheiben den Fisch komplett umwickeln.

Eingewickelter Fisch mit Messer halbieren, aus der Klarsichtfolie nehmen und in einem tiefen Teller mit etwas Sud servieren. Garnieren.