Gebeitzter Lachs (Mai 2010)

17. Mai 2010 | Autor Leroy

Hallo Welt! Heute kommt ein Special inklusive Empfehlung des Monats Mai: wie bereits hier angekündigt konnte ich Dag zur Herstellung von gebeiztem Lachs gewinnen. Auf obigem Foto sieht man Dag und den Lachs – eine stolze Lachsdame von fast 5,5 kg, die wir in der METRO Fischabteilung erstanden haben (ca. 40 €). Ein wenig befremdlich fand ich es schon, den großen Kühlschrank im Keller aufzumachen und dem armen Fisch in die toten Augen zu schauen. Es fiel mir dann auch erst wirklich leicht beim Zerlegen zu helfen, nachdem Dag den Kopf entfernt hatte.

Im Folgenden gibt es hierzu eine Fotoserie und Erläuterung, aber vorneweg meine Empfehlung im Monat Mai, übergeordnet und stellvertretend: es gibt so viele nette Menschen in Europa und viele davon sind Ihre Nachbarn. Freunden Sie sich an und tauschen Sie Kochtechniken und Rezepte aus, kurzum: kochen Sie zusammen. Es gibt wenig, was so verbindet, wie gemeinsam zu kochen und zu essen.

Das Special, das aus diesem Treffen entstanden ist, besteht aus diesem und 3 weiteren Artikeln (Lachs vom Grill, Lamm-Koteletts vom Grill und Lachs-Carpaccio). Viel Spaß beim Lesen und nachmachen!

Zutaten:

- Lachs, so frisch wie möglich. Am Besten ein weibliches Tier, da diese eine rundere, bauchigere Form aufweisen (dadurch werden die gebeizten Stücke länger)

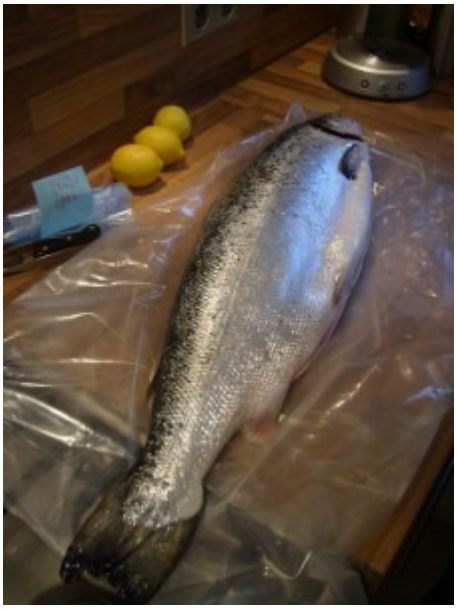
Für die Beize benötigen Sie (Angaben gelten für jeweils 1 kg Lachs):

- 50 ml Salz (grobes Meersalz)
- 100 ml Zucker
- 50 ml Dill gehackt (verwenden Sie gerne auch die Stiele in kurze Stücke gehackt)
- 1 EL weißer Pfeffer, grob zerstoßen

- 20 ml Gin (optional, je nach Geschmack)

Zubereitung:

- Legen Sie den Lachs auf eine Arbeitsplatte und entfernen Sie ggf. noch vorhandene Reste der Innereien



- Schneiden Sie mit einem kurzen, stabilen und scharfen Messer an den Kiemen vorbei über die Wirbelsäule den Kopf ab

- Die Backen sind übrigens eine Delikatesse; wir haben das gestern aber nicht genutzt. Wie bei allen anderen zerlegten Tieren auch, kann man hier den Abschnitt (wie Kopf, Gräten, etc.) zum Ansetzen eines Fonds verwenden.

- Nach diesem Arbeitschritt kann man die erste Grätenreihe durchtrennen, um die Filets zu lösen. Hierbei empfiehlt es sich, zu zweit zu arbeiten. Die erste Grätenreihe ist stabiler als die zweite; schneiden Sie die Gräten einzeln mit Druck durch.

- Während einer die Lachshälften aufhält, kann der andere mit dem Messer die Gräten durchschneiden

- Nach der ersten Grätenreihe folgt noch eine zweite, die ebenfalls durchtrennt werden muss, dann lässt sich die erste Lachshälfte vom Rückgrat lösen. Diese zweite Reihe geht deutlich leichter von der Hand.

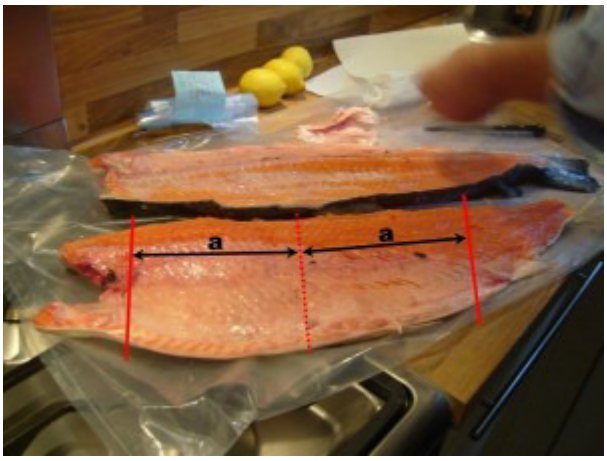
- Die Lachsseite nun mit der Haut nach unten zurechtlegen und mit einem Messer die Gräten entfernen (hierbei wie im Bild von hinten unter die Gräten fahren, um diese anzuheben und zu lösen). Dies ist die erste, kräftigere Grätenreihe, sozusagen die Rippen.

- Die Gräten der zweiten Reihe müssen mit einer Grätenpinzette gezogen werden

- Nach dem Entgräten wird die Lachsseite pariert (d.h. von Fettresten und Flossenansatz befreit)

- Nach dem Parieren mit der zweiten Hälfte genauso verfahren

- Die Lachsseiten werden dann wie folgt geschnitten: den Kopfansatz und das Schwanzteil abschneiden (daraus haben wir 6 Lachssteaks für den Grill zubereitet). Darauf achten, dass das dann verbleibende Mittelstück möglichst mittig geschnitten wird, denn zum Beizen werden die beiden Hälften dann im Anschluss versetzt zueinander mit der Hautseite nach außen zusammen gelegt.



- Den Dill hacken und mit den weiteren Zutaten für die Beize (den Gin noch nicht zugeben) in einer Schüssel mischen.

- Das erste Stück mit der Hautseite nach unten in einen Gefrierbeutel legen. Mit der Beize oben bedecken. Dann das Gegenstück versetzt auflegen und weitere Beize außen und an den Seiten zugeben. Zum Schluss den Gin hinzugeben. Luft heraussaugen und den Beutel mit einem Clip verschließen.

- Den Lachs auf einem Teller für mindestens 48 h in den Kühlschrank legen, dabei alle 12 h wenden (morgens und abends). Es ist normal, dass sich im Beutel eine Menge Flüssigkeit bildet, die stammt teilweise aus dem Lachs und auch aus dem Dill und Gin.

2.ter Teil – 48 h später ☺

Nach ca. 48 h kann der gebeizte Lachs genossen werden. Jetzt ist auch der richtige Zeitpunkt, ihn einzufrieren oder zu verschenken (falls man jemand eine wirklich große Freude machen möchte).

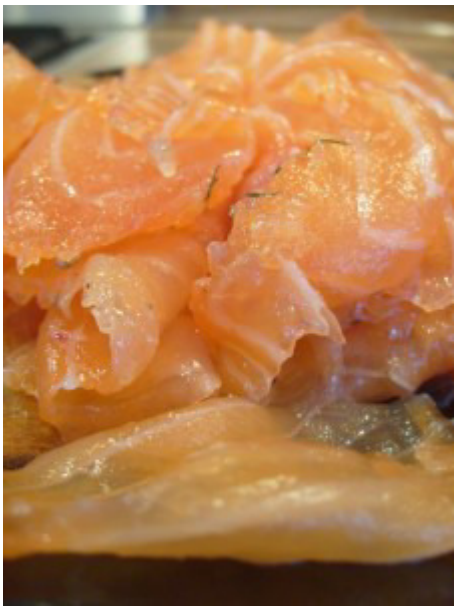
<u>Vorgehensweise:</u>

- Den Lachs aus dem Kühlschrank und dem Gefrierbeutel entnehmen
- Flüssigkeit abschütten

- Den Lachs von der Beize befreien (mit sauberen Händen abstreifen und mit Küchenkrepp abtupfen)

- Den Lachs nun entweder direkt in einem neuen Gefrierbeutel einfrieren (ggf. vorher portionieren) oder für den Verzehr vorbereiten
- Hierzu mit einem Filetier-Messer dünne Scheiben vom Lachs schneiden
- Dabei das Messer in möglichst flachem Winkel zur Oberfläche ansetzen
- Das Messer beim Schneiden mäßig zügig und lang durchziehen (nicht ruckartig dauernd die Richtung wechseln)

- Das Schneiden ist etwas “tricky”, aber hier ist alles sowieso nur noch Kür, der Geschmack leidet durch den falschen Schnitt nicht mehr (zum Glück, denn meine ersten Stücke sahen ziemlich bescheiden aus)
- Probieren Sie nun ein Stück gebeizten Lachs – außen schmeckt man die Beize etwas stärker, nach innen schwächt sich der Salz/ Zucker-Effekt etwas ab
- Staunen Sie über den Geschmack!
- Ja, so lecker ist das, toll oder?
- Lohnt sich der ganze Aufwand?
- Ohja!



- Wie reichen Sie den Lachs denn nun Ihren Gästen?
- Es bietet sich die pure Variante – so erfährt man den vollen Geschmack der Beize
- Oder Sie bereiten diese Vinaigrette zu und reichen den leckeren Lachs auf etwas Toastbrot

Das haben Dag und ich eben dann auch schnell gemacht. An dieser Stelle ganz herzlichen Dank an dich Dag! Ich habe viel gelernt, nicht nur über Lachs 😀

Veröffentlicht in Empfehlung des Monats, Fisch, Specials | Schlagworte: Lachs