



geräucherter Lachs mit Ingwermarmelade

Für die Lake das Salz, den braunen Zucker, Apfelsaft, Apfel-Cidre und Wasser in einem großen Topf verrühren. Die Mischung zum Kochen bringen und rühren, bis sich das Salz und der Zucker vollständig aufgelöst haben. Die Lake vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den Lachs mit Hilfe einer Pinzette von möglichen Gräten befreien. Kurz mit Wasser abspülen und trocken tupfen. In 3-4 cm große Stücke schneiden.

Die Lachsstreifen in die abgekühlte Lake geben und zugedeckt für 24 Stunden im Kühlschrank lagern.

Den Lachs aus der Lake nehmen, unter fließendem kalten Wasser abspülen und trocken tupfen. Die Räucherbretter in Wasser und einem guten Schuss Apfelsaft einlegen.

Den Grill auf eine Temperatur von 100°C anheizen. Die Lachsstreifen auf den Räucherbrettern anrichten und in die Garkammer geben.

Der Lachs ist fertig, sobald eine Kerntemperatur von 60°C erreicht ist. Anschließend den Lachs mit der Ingwermarmelade beträufeln, etwas Kresse und schwarzes Salz darüber streuen. Wasabi-Nüsse hacken und ebenfalls über den Lachs streuen.



Zutaten für 4 Personen:

800	g	Lachs, mit Haut
125	g	Salz
250	g	Zucker, braun
250	ml	Apfelsaft
250	ml	Apfel-Cidre
250	ml	Wasser

Topping

Ingwermarmelade

Kresse

schwarzes Salz

Wasabi-Nüsse