

# Graved Lachs

**Mit Graved Lachs kann man einfach nichts falsch machen – er kommt immer gut an. Hausgebeizter Lachs macht wenig Arbeit, aber bei Gästen grossen Eindruck.**

## Zutaten

400 g Lachsfilet,  
Sushiqualität  
1 TL Korianderkörner  
30 g Zucker  
20 g Meersalz  
1 Vanillestängel,  
nur Samen  
½ Zitrone, nur Zeste  
4 EL Haselnussöl  
1 Mandarine

## Zubereitung

15 Minuten + Zeit zum Marinieren

- 1** Lachs unter kaltem Wasser abspülen und mit Haushaltspapier trocken tupfen.
- 2** Korianderkörner im Mörser grob zerstoßen und mit Zucker und Meersalz mischen. Vanillesamen und die Zitronenzeste zugeben.
- 3** Die Hälfte der Mischung in eine Gratinform geben und den Lachs darauflegen. Restliche Mischung einmassieren. Das Haselnussöl darüberträufeln. Die Mandarine in Scheiben schneiden und auf den Lachs legen. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens zwölf Stunden unter mehrmaligem Wenden im Kühlschrank marinieren.
- 4** Mandarinscheiben entfernen. Die Marinade mit dem Messerrücken von der Lachsseite schaben. Mit einem scharfen, langen Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden.

## Tipp

Schmeckt übrigens auch toll auf Vollkornbrot oder mit einer feinen Rösti.

