



Frischer haubebeizter Lachs zu Eurer Hochzeit von Eurem Großvater Manfred Speier sen.

Einen frischen, ganzen Lachs schuppen, säubern und filetieren. Nicht häuten, aber entgräten.

Zutaten pro Person:

500g fertigen Lachs
1 Eßl. Salz
1 Eßl. Zucker
1 Teel. Pfefferkörner
2 Bund Dill

Der Pfeffer wird grob gemahlen oder im Mörser zerstoßen.

Die fertig verputzten Filets mit der Gewürzmischung (Salz/Pfeffer/Zucker) einreiben und in ein größeres Gefäß (Bräter) legen. Die Filets werden seitenverkehrt übereinander gelegt, so dass eine glatte Fläche entsteht, die Hautseiten müssen jeweils außen, also oben und unten sein.

Jetzt den Dill grob schneiden und zwischen die Filets verteilen.

Der Fisch wird nun belastet (zB. Mit einem mit Wasser gefüllten Jenaglas).

Alles kommt für 48 Stunden in den Kühlschrank.

Morgens und abends die beiden Filets im ganzen drehen und nach 2 Tagen aus der Beize nehmen.

Der Fisch wird mit einem Messer sauber geschabt und somit von allen Gewürzen befreit, darf aber auf keinen Fall gewaschen werden.

Zum Schluss den Lachs vom Schwanzende beginnend in feine Scheiden schneiden. Dazu werden Pellkartoffeln (LaRatte oder Bamberger Hörnchen) mit Schale und frischem Merrettich, sowie Salat der Saison gereicht.

Eine halbe Merrettichwurzel reiben und mit 250 g frisch geschlagener Sahne vermengen, so dass eine homogene Masse entsteht.