

# **RADIO SALÜ** **Küchenchef**

Uwe Zimmer



## **Graved Lachs (Dänemark)**

1 frisches Wild-Lachsfilets mit einer Pinzette von restlichen Gräten säubern.

Das Lachsfilet beträufeln sie mit Zitronensaft.

Dann bestreuen sie den mit grobem Salz, Zucker und groben Pfeffer schön gleichmäßig und reichlich.

Viel gewaschenen frischen Dill hacken, den verteilen Sie auf dem Filet und drücken den Dill fest an.

Packen das Lachsfilet jetzt gut in Klarsichtfolie ein und legen den mit der Dillseite nach unten und auf eine tiefere Platte.

Das war´s schon, wir müssen jetzt nur noch 2 Tage warten.

Der Lachs wird mit einem Brett bedeckt und beschwert, z.B. mit Konservendosen.

Den Graved Lachs sollten Sie öfter mal wenden, dann zieht er schön gleichmäßig durch.

dazu passt eine Honig Dillsauce

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer