



# Graved Lachs mit Roter Bete und Gin

Zeit gesamt  
🕒 24h 15min

Zubereitungszeit  
👉 15min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Lachsrücken	2 St.
Rote Bete, vorgegart	200 g
Zitronen	1 St.
Dill, frisch	10 g
Gin	40 ml
Brauner Zucker	80 g
Meersalz	100 g
Pfeffer, schwarz	
Kressebeet	1 St.
Minigurken	6 St.
Olivenöl	4 EL
Essig	2 EL
Honig	1 TL

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Auflaufform, feine Reibe, Frischhaltefolie

1. Lachsrücken waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Rote Bete abgießen und grob würfeln. Zitrone heiß waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Dill waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen.
2. In einem hohen Gefäß Rote Bete mit Zitronenschale, Dill und Gin fein pürieren. Rohrzucker und Meersalz untermengen, Masse mit Pfeffer würzen.
3. Eine Auflaufform mit einem großen Stück Frischhaltefolie auslegen, sodass an den Rändern etwas Folie überlappt. Lachsrücken mit der Hautseite nach unten auf die Frischhaltefolie legen. Rote-Bete-Gin-Masse auf dem Lachs gleichmäßig verteilen, sodass er bedeckt ist. Mit Frischhaltefolie komplett einwickeln. Mit einer weiteren Auflaufform beschweren und Lachs im Kühlschrank ca. 20–24 Std. ruhen lassen.
4. Zum Servieren Kresse vom Beet schneiden. Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden.
5. In einer Schüssel Olivenöl mit Essig, Honig, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken. Kresse und Gurke mit dem Dressing vermengen.
6. Graved Lachs aus der Frischhaltefolie wickeln und unter laufendem kaltem Wasser abspülen. Lachs trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Graved Lachs mit Gurkensalat auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	370 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	18 g