Lachs in der Roten Rüben-Beize	Rezeptur für 4 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
400	g	Lachsfilet
100	g	Rote Rübe
50	g	Kren (gerieben)
40	g	Meersalz
20	ml	Wodka
2	Tl	Dille gehackt
25	g	brauner Zucker
1	Stk.	Zitrone
Gewürze: Salz, Pfeffer, Knoblauch		

Vorbereitung

- Rote Rübe schälen und klein würfeln, mit Salz, Zucker, Wodka und Dill mixen oder fein hacken.
- Kren reiben, Zitronenzeste und Saft vorbereiten.

Zubereitung

- Lachs mit der Beize, Kren, Zitronensaft und Zeste von beiden Seiten belegen.
- Ca. 36 Stunden marinieren.

Finalisierung:

- Lachs aus der Beize nehmen, trocken tupfen.
- Lachs in feine Scheiben schneiden, anrichten und servieren.

Allergene

☒ Gluten	☐ Krebstiere	☐ Ei	☒ Fisch	☐ Soja	☐ Erdnüsse	☒ Milch/Laktose
☐ Schalenfrüchte	☐ Sellerie	☒ Senf	☐ Sesam	☒ Sulfite	☐ Lupinien	☐ Weichtiere