



## Gebeizter Lachs mit Harissa und Salzzitrone

**ZUBEREITUNG** Dille waschen, trockenschütteln und grob schneiden. Salz, Zucker und Pfeffer mit Weißweinessig, Senf und Meerrettich vermischen und die Lachsfilets damit würzen. Auf ein Lachsfilet die Dill streuen, das andere Filet daraufsetzen. Filets in einem Plastikbeutel luftdicht verschließen. Diesen in eine Schale legen, beschweren und 1 – 2 Tage im Kühlschrank marinieren. Vor dem Servieren Lachsfilets aus dem Plastikbeutel nehmen, mit Küchenpapier die Gewürze entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

**Für die Salzzitronen** 8 Zitronen waschen und vierteln. Abwechselnd mit Salz, Lorbeerblättern und Pfefferkörner fest in die Gläser schichten und 12 Stunden ziehen lassen. Restliche Zitronen auspressen und in die Gläser füllen. Olivenöl zugießen. (Die Zitronen müssen vollständig bedeckt sein!) Zitronen mindestens 3 Wochen an einem kühlen dunklen Ort ziehen lassen.

**Für die Harissa-Butter** Rosmarinnadeln fein hacken. Butter, Harissa und Salz mit dem Handmixer 5 Minuten sehr cremig rühren. Rosmarin und Honig unterrühren und kaltstellen. Anrichten: Harissa Butter im Topf leicht erwärmen. Die Lachsstreifen auf den Tellern platzieren und mit Harissa-Butter beträufeln. Salzzitronen filetieren und die Schale in dünne Streifen schneiden, über die Lachsfilets verteilen und mit Koriander dekorieren.

**Tipp:** Sie können bei den Salzzitronen auch mehr Olivenöl verwenden, das Öl wird nach einigen Wochen zu einem sehr aromatischen Zitronenöl!

### ZUTATEN für 4 Personen

2 Lachsfilets (à ca. 250 g) ohne Haut, küchenfertig  
2 Bund Dill  
2 EL grobes Meersalz  
2 EL brauner Zucker  
1 TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer  
3 EL Weißweinessig  
100 g dunkler, süßer Hausmacher-Senf  
2 TL geriebener Meerrettich  
Salz, Pfeffer

### SALZZITRONEN

1 EL schwarze Pfefferkörner  
12 mittelgroße Bio-Zitronen  
100 g Meersalz  
10 Lorbeerblätter frisch  
6 – 8 EL Olivenöl

### HARISSA-BUTTER

4 Zweige Rosmarin  
300 g Butter (sehr weich)  
4 TL Harissa  
1 TL Salz  
2 TL Honig  
frischer Koriander