

REZEPT

Gebeizter Rote-Bete-Lachs mit Gin-Meerrettich-Sauce

ZUTATEN

- 80g Bayerischer Meerrettich Alpensahne
- 500g Lachsfilets (frisch, mit Haut)
- 2 EL Meersalz (grob)
- 2 EL Zucker
- 250g Rote Bete
- 1 Bund Minze
- 1 Bund Dill
- 3 EL Gin
- Pfeffer (schwarz; frisch gemahlen)
- 200g Pumpernickel

ZUBEREITUNG

1. Fischfilets abspülen, gut trocken tupfen und mit Salz und Zucker einreiben.
2. Rote Bete schälen, abspülen und grob raspeln. Minze und Dill fein hacken. Rote Bete, Minze, Dill und Gin mischen.
3. Rote-Bete-Mischung auf den Filets verteilen, fest andrücken und mit schwarzem Pfeffer bestreuen. In Frischhaltefolie wickeln, gut abdecken und kalt stellen.
4. Die Fischfilets je nach gewünschter Intensität 12-36 Stunden lang beizen. Dabei etwa alle 12 Stunden umdrehen.
5. Die Fischfilets auswickeln und die Beize mit einem Messerrücken abstreifen.
6. Fisch kurz kalt abspülen und gut trocken tupfen, von der Haut lösen und in Scheiben schneiden.
7. Die Fischscheiben zusammen mit Pumpernickel, Rote Bete und Meerrettich servieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
