



## Graved Lachs mit Honig-Senf-Soße

### Zubereitung:

Das Lachsfilet auf die Hautseite legen.

Salz und Zucker mischen und gleichmäßig auf der Fleischseite verteilen.

Den fein gehackten Dill ebenfalls gleichmäßig auf dem Fisch verteilen.

Den Vakuumierbeutel am Rand etwa 3 cm umschlagen und das Lachsfilet vorsichtig in den Beutel legen.

Den Rand wieder entfalten und den Beutel in der Vakuumierschublade wie angegeben vakuumieren.

Den Lachs für 3 Tage im Kühlschrank bei maximal 5 °C beizen lassen.

Alle Zutaten für die Soße in einer Schüssel glattrühren. Etwas Zitronensaft zufügen, so

dass sich die Soße besser glattrühren lässt. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Den fertig gebeizten Lachs aus dem Beutel nehmen und dünn aufschneiden. Dabei die Hautseite auf das Brett legen und beim Schneiden der Scheiben nicht durchtrennen, sondern die Tranchen von der Haut lösen.

Mit der Honig-Senf-Soße auf frischem Baguette servieren.

### Zutaten für 2 Personen:

#### Lachs

400 g	Lachsfilet ohne Gräten mit Haut
20 g	Salz
10 g	Zucker
1 EL	frischer Dill – fein gehackt

#### Honig-Senf-Soße

1 EL	Honig
1 EL	Süßer Senf
1 EL	Mittelscharfer Senf
1 EL	frischer Dill – fein gehackt

Etwas Zitronensaft zum Verdünnen. Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken.

### Einstellung:

#### Vakuumierschublade

Vakuumierstufe 3  
Schweißnahtstufe 2-3 (je nach Beutel)