

# GRAVED LACHS

Rezept für 10 Personen

## ZUTATEN

1 Lachsseite mit Haut

50 g Lauch  
50 g Sellerie  
50 g Karotten  
50 g Zwiebeln  
20 g Fenchel  
etwas Petersilie, Dill  
[Gewürzmischung für  
Graved Lachs](#)

1 großer Bund frischer Dill  
Senfsauce

## ZUBEREITUNG

Lachseite von allen Gräten befreien.

Alles Gemüse durch den feinen Wolf drehen. Die Lachsseite in ein flaches Blech legen. Mit Graved Lachs Gewürzmischung und dem Gemüse einreiben. Bei 2°C 3-4 Tage marinieren und öfters wenden. Alternativ kann der Lachs auch mit der Gewürzmischung vakuumiert werden. Der Lachs wird ziemlich salzig.

Nach 3-4 Tagen die Marinade mit kaltem Wasser abspülen und mit fein geschnittenem frischem Dill bestreuen.

Zum Servieren in feine Tranchen schneiden und mit [Senfsauce](#) servieren.

