

Gebeiztes Lachsfilet mit Limetten-Sprinkle



1	frisches Lachsfilet mit Haut (ca. 750 g; ca. 3 cm dick; in Sushi-Qualität)	65 g	Zucker
75 g	Meersalz	200 g	Crème fraîche
	Salz	150 g	Joghurt
	Pfeffer	2 TL	Meerrettich (Glas)
	Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette	2	kleine Zwiebeln
		6	Radieschen
		1	kleiner Rettich (z. B. roter Wassermelonen-Rettich)
		4 EL	Kressesprossen
		2 EL	Olivenöl
		3- 4	volle Konservendosen

Zubereitung

- 1 Für den Lachs Fisch abspülen, trocken tupfen, quer halbieren. Meersalz, Hälfte Limettenschale und Zucker mischen. Lachs auf die Hautseite legen, mit Salzmix bestreuen, leicht andrücken und die gewürzten Seiten aufeinanderlegen. Fest in Folie wickeln und auf eine Platte legen. Auf den Lachs ein Brett legen, mit Dosen beschweren. 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen, Lachs 2- bis 3-mal wenden.
- 2 Für den Dip Crème fraîche, Joghurt und Meerrettich verrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Lachs aus der Folie nehmen, Beize abstreifen. Filets trocken tupfen, Haut entfernen. Fisch in dünne Scheiben schneiden. Dip und Lachs bis zum Servieren zugedeckt kalt stellen.
- 4 Für das Topping Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Mit Limettensaft und etwas Salz mischen. Radieschen und Rettich waschen und fein hobeln. Sprossen waschen und abtropfen.
- 5 Kurz vor dem Servieren die Zwiebeln abtropfen. Mit Öl und Rest Limettenschale mischen. Lachs mit Radieschen, Rettich, Sprossen und den Zwiebelmix anrichten. Mit Dip servieren. Dazu passen Bagel.