



# GEBEIZTER LACHS

## MIT TARTAR UND ZWEIERLEI VON ROTEN BEETEN



### Beize & Wildlachs:

1/2 kg Wildlachs

1 EL Steinsalz

2 EL Zucker

Je 1 TL Wacholderbeeren, Korianderkörner, Pfeffer und Lorbeerblatt zerdrückt

1 mittlere rote Rübe, gerieben

Zeste von einer Bio-Orange

### Tartar:

250g SPAR Natur\* pur Rote Rüben oder frische

Rote Rüben (gekocht und geschält)

1 kleine Schalotte, fein geschnitten

1 TL Worcestersauce

1 TL Sherry Essig

3 Cornichos fein gehackt

40g Kapern gehackt

3 EL Mayonnaise

1 EL Petersilie, gehackt

Salz, Pfeffer

### Zubereitung Wildlachs:

Alle Beiz-Zutaten miteinander vermengen und den Lachs damit einreiben. Danach in Klarsichtfolie wickeln, beschweren und im Kühlschrank über Nacht marinieren lassen.

Den Lachs mit kaltem Wasser abwaschen, trocken tupfen und mit Olivenöl beträufeln.

In dünne Scheiben schneiden, mit Sahnekren, Kaviar und Kräutern aus garnieren und mit Fischgewürz bestreuen.

### Zubereitung Tartar:

Rote Rüben zerkleinern und in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten beimengen und abschmecken. Zum Schluss die gehackte Petersilie dazugeben und mit dem Wildlachs anrichten.

**TIPP:** für noch mehr Wow Effekt am Teller kann man noch mit Forellenkaviar zusätzlich garnieren.