

## **Gebeizter Pfefferlachs**

### **für ca. 8 Portionen:**

800 g bis 1000 g frischer Lachs am Stück (am besten ein Endstück mit Haut)  
3 EL Pfefferkörner (ganz nach Geschmack weiße oder schwarze, man kann auch eine Mischung nehmen)  
1 gestrichener EL Salz  
1 gehäufter EL Zucker

Den Lachs (idealerweise das Schwanzende und vom Fischhändler bereits vorbereitet, also die Innengräte herausgelöst und sauber zugeschnitten; falls er dazu keine Zeit hatte:) mit einem stabilen, scharfen Messer vom Rückgrat her bis zur Bauchseite durchschneiden, dabei möglichst knapp an der Rückengräte entlang schneiden. Dasselbe auch auf der anderen Seite tun.

Die beiden Lachshälften nunmehr mit der Hautseite nach unten auf die Arbeitsfläche breiten. Mit der Fingerspitze gegen den Strich von vorn nach hinten fahren, um womöglich noch im Fleisch steckende Innengräten aufzuspüren - diese dann mit einer Pinzette herauszupfen. Schließlich mit dem Messer die fetten Randstücke rund um die Flossen wegschneiden, so dass die Lachshälften schön glatt und gerade pariert sind (so nennt das der Fachmann).

Die Fleischseiten der Lachshälften gleichmäßig mit Salz und Zucker bestreuen und schließlich mit den im Mörser grob zerstoßenen Pfefferkörnern regelrecht panieren. Jetzt die beiden Hälften mit ihrer Innenseite aufeinanderlegen, in eine Plastiktüte packen und so verschließen, dass nichts herauslaufen kann. Mindestens zwölf Stunden, besser bis zu zwei Tagen im Kühlschrank marinieren beziehungsweise beizen. Immer wieder die Tüte umwenden, damit die Lake, die sich nunmehr im Beutel gebildet hat, die Fischstücke rundum erreichen und benetzen kann.

Schließlich ist der Lachs ausreichend gebeizt und kann serviert werden: Dafür zunächst die Lake wegkippen, die Fischstücke sorgfältig abtrocknen und schließlich häuten.

Das geht am einfachsten, indem man die Fischseiten mit der Haut nach unten auf die Arbeitsfläche breitet. Dann mit einem scharfen Messer oberhalb der Schwanzflosse einkerben und mit beherztem Schnitt das Fischfleisch von der Haut schneiden. Zum Servieren die Lachsseiten entweder quer in knapp zentimeterschmale Streifen schneiden. Oder, wie man das manchmal auch mit Räucherlachs tut, sehr schräg in dünne große Scheiben schneiden.