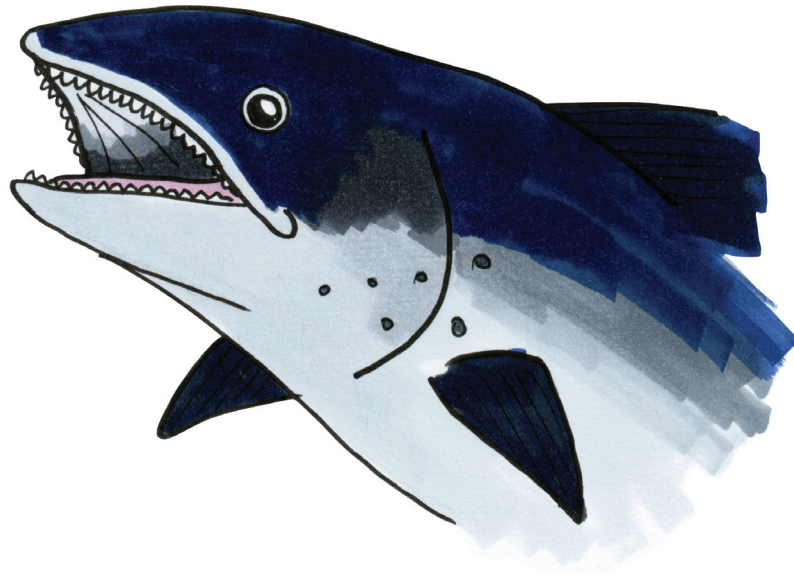


marinierter Lachs



ZUTATEN:

500 g Lachsfilet, Salz, 3 weiße junge Zwiebeln, 100 ml Weinessig, 4 Gewürznelken, 10 Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 1 EL Zucker, 4EL „natives Olivenöl extra“ (Kerá), einige Oliven (Kerá), 4 Zitronenscheiben

ZUBEREITUNG:

Den Lachs in Portionsstücke schneiden, in eine Porzellanschüssel geben, leicht salzen und 1/2 Stunde ziehen lassen. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Mit 100 ml Wasser, Essig, Nelken, Pfeffer, Lorbeer und Zucker etwa 5 Min. kochen. Heiß über den Fisch gießen und abkühlen lassen. Das Öl darüber geben. Die Schüssel zugedeckt über Nacht kaltstellen. Am nächsten Tag den Sud abgießen, aufkochen, wieder über den Fisch gießen und noch einmal über Nacht kalt stellen. Den Fisch abgetropft mit den Zwiebeln, Oliven und Zitronenscheiben anrichten.

TIPP:

Wenn Sie Zitrone durch Limette ersetzen, bekommt der Lachs einen leicht herben Geschmack.