

# Gebeizter Lachs mit Reibekuchen und Estragonsoße

## Zutaten für den Lachs (für 4 Personen):

- 1 Seite (mit geschuppter Haut) Lachs
- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund Blattpetersilie
- angeriebene Schale einer Orange
- angeriebene Schale einer Zitrone
- 1 EL zerstoßene Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 1 EL Senfkörner
- 1 EL Pfefferkörner
- 240 g Salz
- 360 g Zucker
- Salat

Petersilie und Basilikum kleinschneiden, mit den restlichen Zutaten vermengen und über die Fleischseite des Lachses geben. Gut verteilen. 24 Stunden ziehen lassen und jeweils nach sechs Stunden wenden. Den Lachs aus der Beize nehmen, abwaschen und trocken tupfen. Dünne Scheiben von der Lachsseite schneiden und anrichten.

## Zutaten für die Estragonsoße:

- 1 Bund Estragon
- 250 g Crème fraîche
- 3 EL Milch
- 1 EL Estragonsenf
- 1 EL Estragonessig
- Salz
- Pfeffer

Estragonblätter abzupfen und fein schneiden. Nun alle Zutaten in eine Schüssel geben und glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Zutaten für den Reibekuchen:

- 4 Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 2 Eigelb
- 1 EL Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer
- Rapsöl

Kartoffeln und Schalotten schälen, auf der groben Seite der Vierkantreibe raspeln und die Masse im Tuch ausdrücken. Mit Eigelb und Crème fraîche verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Masse darin in kleinen Portionen goldgelb ausbacken. Sofort servieren.

## Anrichten

Alle Zutaten dekorativ auf Tellern anrichten und mit Salat garnieren. Der Lachs entfaltet er sein ganzes Aroma, wenn er mit Zimmertemperatur serviert wird.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Letzter Sendetermin: 25.10.2018

Koch/Köchin: Dirk Luther

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)