

## Rezept für Räucherlachs „ Restaurant Stay „

Für 4 Seiten Lachs ( ca.6 kg )

4 kg grobes Meersalz

0,6 kg Zucker

1 Bund Dill ( grob klein hacken )

1 Bund Petersilie ( grob klein hacken )

Lorbeerblatt geraspelt, 2 Esslöffel

Pfefferkörner schwarz, 2 Esslöffel

Nelke, 6 Körner ( im Mörser zerstoßen )

Wacholderbeeren 6 Stück ( im Mörser zerstoßen )

4 Orangen ( mit Schale in grobe Stücke schneiden )

3 Zitronen ( mit Schale in grobe Stücke schneiden )

Alle Zutaten gut vermischen. Ein grosses Blech mit der Salzmischung gut bedecken. Die Lachsseiten mit der Haut nach unten auf das Salz legen und dann den Lachs mit der restlichen Salzmischung komplett bedecken.

Mit Klarsichtfolie zudecken und im Kühlschrank 24 Stunden durchziehen lassen.

Lachs aus dem Salz nehmen und gut mit kaltem Wasser abwaschen und dann schön mit Küchenpapier abtrocknen. Wichtig!!

Das Blech für den Räucherofen komplett mit Crushed-Eis bedecken und mit grobem Meersalz bestreuen, dadurch wird es noch kälter.

Zwei Gitterroste auf das Eis legen und darauf zwei Seiten Lachs mit der Haut nach unten.

Die Heizspirale bei offener Ofentür mit der Rauchpfanne und Buchen-Rauchspäne gut vorheizen, wenn es gut qualmt, das Blech mit dem Lachs auf die obere Schiene schieben. Tür schliessen und 45 Min. räuchern. Nach dem Räuchern den Lachs noch mit etwas kaltgepresstem Olivenöl einreiben.