

## Lachs- oder Lachsforellenfilets beizen:

Beizmischung:

1 Teil Salz, 1 ½ Teile Zucker (bei Lachs gern braunen und weißen Zucker gemischt nehmen). Pfeffer (in Mixer grob mahlen), Cardamom, Kreuzkümmel.

auf 1 kg Fisch ca. 100 g Beiz-Mischung.

Fisch mit Beizmischung bedecken, 3 Std. bei Zimmertemperatur ziehen lassen, dann in Kühlschrank (**nicht beschweren, auch wenn viele das sagen**).

18 Stunden durchziehen lassen. Dann rausnehmen, falls noch Beizmischung übrig ist, diese wegnehmen (kurz abwaschen oder abwischen).

Grüne Kräuter fein hacken, (z.B. Dill, Petersilie) und anschließend auf Fisch geben (evtl. rosa Pfeffer dazu) und dann in feine Scheiben schneiden.