

Die hausgemachte Lachsmarinade

Wenn in der Golfhotel-Küche Fenchel, Orangen und frischer Dill bereitliegen, kann auch der Lachs nicht weit sein. Denn dieser wird seit 25 Jahren mit der hausgemachten Marinade zum Räuchern vorbereitet. Wir verraten Ihnen das Rezept, damit Sie auch Zuhause ein wenig Golfhotel haben.

1 kg	Lachsrücken oder -filet
60 g	Salz
45 g	Zucker
30 g	Paprikapulver
100 g	Fenchel roh
1	Orange
1	Zitrone
2	Zweige frischer Dill

- ❖ Lachsrücken oder -filet mit kaltem Wasser abspülen und auf ein Brett legen.
- ❖ Salz, Zucker und Paprikapulver gut vermengen.
- ❖ Den frischen Fenchel, die Orange und Zitrone in ganz feine Streifen schneiden und dem Pulver begeben. Mit den Händen gut verreiben.
- ❖ Dill auf den Lachs legen und den ganzen Lachs grosszügig mit der Marinade einreiben. An einem kühlen Ort oder im Kühlschrank für 24 Stunden stehen lassen.
- ❖ Orangen-, Zitronen- und Fenchelstreifen sowie den Dill entfernen. Den Lachs wie gewünscht tranchieren oder schneiden.
- ❖ Mit Toast und Meerrettich oder einer Senf-Dill-Sauce servieren.

Geniessen Sie den marinierten Lachs!

Andrea und Markus Sprenger – von Siebenthal
Gastgeber im Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA

