Graved Lachs mit Meyer-Zitrone

dg: g-sg

1 Lachsseite topfrisch, ohne Haut.

Marinade
Halber Lauch, weisser Teil
50 g Orangensaft
Ein Achtel Knollensellerie
1 Zitrone, Abrieb und Saft
1 Orange, Abrieb und Saft
Ein Viertel Zwiebel
Halben Bund Dill und Liscio (Blattpeterli)
Alles zusammen durch den Wolf drehen, notfalls cuttern.
150 g grobes Salz
250 g Zucker

Zumischen.
Die Lachsseite quer halbieren und die Marinade auf die eine Seite verteilen. Die zweite Seite darauflegen und mit Klarsichtfolie umwickeln, in eine Schale legen.
24 bis 30 Stunden im Kühlschrank marinieren.
Dabei alle 6 Stunden wenden und bepinseln.

Vor dem Servieren die Marinade von den Filets unter fliessendem Kaltwasser abwaschen und trockentupfen.
In feine Tranchen aufschneiden. Mit der *Sauce servieren

***Sauce**
1 EL frischer Dill, gehackt
1 TL Blütenhonig
Halber EL Dijon-Senf
Salz & Vietnam-Pfeffer
Halbe Meyer-Zitrone, Abrieb und einen, zwei Spritzer Saft

Die Zutaten gut mischen und abschmecken

Weinbegleiter: Sauvignon blanc der Loire: Sancerre oder Pouilly Fumé