



Salem Gravlax

Salem am Filet mat Haut	1fillet	Zocker	1kg
Salz graff	1kg	Rout Rommelen	400g
Peffer Rosa	80g	Zitroun	2pc

Den Salem paréieren an d'Sprenzen eraus huelen

Separat, den Zocker, d'Salz, de rosa Pfeffer, d'Rommelen an d'Schuel vun den Zitrounen am Standmixer mixen

De Filet vum Salem mat der Mëschung bedecken an fir 10 Stonnen am Kilschaaf marinéieren

Nom Marinéieren gutt ofwäschen a mat Kichepabeier dréchnen

Ka bis zu 3 Deeg am viraus gemeet ginn

Crème mat Mierréidech

Ram	250g	Mierréidech	50g
Salz	qS		

De Mierréidech mat enger Rapp kleng rappen

D'Ram stäif klappen

Mam Mierréidech an dem Salz wierzen

Am Frigo versuergen bis se gebraucht gëtt.

Kal servéieren

Pickles

Schalotten	1pc	Wäin Esseg	50g
Zocker	25g	Waasser	75g
Rosa Pfeffer	qS	Dëll	qS

Den Zocker mam Waasser, Esseg, Dëll an Rosa Pfeffer opkachen

D'Schalotten schielen an a Form schneiden

Déi waarm Mëschung op d'Schalotten géissen

Ofkillen loossen

Kal servéieren

Dressage

De Salem a Sträifen schneiden an zu enger Rous formen

Op den Teller leeën

Do nieft eng Quenelle vun der Mierréidechrème dresséieren

Dat Ganzt mat Pickles and frëschem Dëll garnéieren

Kal zerwéieren