

## Selbstgebeizter Lachs

- 1 Vanilleschote nur Samen ausgekratzt  
1 Zitrone nur Schale  
30 g Zucker  
20 g Meersalz  
2 KL Thymianblättchen  
3 EL Haselnussöl gut miteinander vermischen
- 1 (Blut) Orange in dünne Scheiben schneiden
- 500 g Lachs ein grosses Stück Frischhaltefolie auf die Arbeitsfläche legen  
3-4 Orangenscheiben in die Mitte legen, so gross wie der Lachs  
die Hälfte der Beize auf den Lachs streichen, diesen mit der gebeizten Seite auf die Orangen legen  
restliche Beize darauf verteilen, mit Orangenscheiben belegen  
Folie satt um den Lachs wickeln, 2. folie satt darum wickeln  
einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen
- servieren:  
Beize vom Lachs streifen, ev. kalt abspülen  
in Streifen schneiden
- auf den Tellern dekorativ anrichten
- $\frac{1}{2}$  dl Rahm steif schlagen  
 $\frac{1}{4}$  Orange nur Schale  
Salz, Pfeffer mischen, in kleinen Häufchen zum Lachs servieren (oder in eine Spritztüte geben)
- Brunnenkresse od. Sprossen dekorativ zum Lachs legen
- 6 Toastbrotsscheiben toasten, in der Diagonalen zerschneiden oder Sterne Ausstechen, zum Lachs servieren