

Lachspralinen geräuchert

Zutaten für 6 Personen (Apéro)

1.5	dl	Gin
3	EL	Rohzucker
1	EL	Salz
1	TL	Pfeffer, schwarz, zersto-
		sen

1	dl	Ahornsirup
500	g	Lachs, ohne Haut

Alle Zutaten gut verrühren.

In 3 cm Würfel schneiden und in die Beize geben. Über Nacht zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

Grillrost mit Alufolie belegen und mit Backspray besprühen.

Rohzucker

Lachswürfel auf die Folie stellen, mit etwas Rohzucker bestreuen und zwei bis drei Stunden bei ca. 80°C räuchern.

Warm oder kalt servieren.

