

## Gravlaks an Senfsauce

### Zutaten für 4 Personen

#### Gravlaks

1	kg	Lachs vom Mittelstück (mit Haut, ohne Gräte)	In zwei gleich lange Stücke schneiden.
3	TL	Pfefferkörner, weiss	Im Mörser zerstoßen (oder mit dem Pfannenboden zerquetschen).
3	EL	Meersalz	Pfeffer, Salz und Zucker mischen. Gewürzmischung gleichmässig auf dem Lachs verteilen und leicht einmassieren, auch auf der Hautseite.
2	EL	Zucker	
1	Bund	Dill	Grob hacken und über den Lachs geben. Lachs in einen Tiefkühlbeutel geben, gut verschliessen und 2-3 Tage im Kühlschrank beizen. Gelegentlich wenden. Danach Dill und Pfeffer mit einem Küchenpapier abstreifen.

#### Senfsauce

1		Eigelb	
80	g	Senf, mild	
30	g	Zucker	Eigelb, Senf, Zucker und Essig in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen alles gut verrühren.
2	EL	Kräuteressig, weiss	
1	dl	Sonnenblumenöl	Das Sonnenblumenöl unter ständigem Rühren ganz langsam dazugeben.
2	EL	Dill, frisch, fein gehackt Salz, Pfeffer aus der Mühle (weiss)	Den gehackten Dill darunter mischen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Dillrahm Gurkensalat

500	g	Salatgurken, geschält, entkernt	Gurken mit Hobel oder Küchenmaschine in feine Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben, mit dem Salz vermischen und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Gurken sehr gut ausdrücken.
1	TL	Salz	
50	g	Jogurt, nature	
1	TL	Senf, mild	Joghurt, Senf und Rahm in eine Schüssel geben und verrühren. Die marinierten Gurken zu der Sauce geben.
2	EL	Rahm	
1	EL	Dill, frisch, fein gehackt Pfeffer aus der Mühle (weiss)	Dill dazugeben und mit Pfeffer abschmecken. Alles gut mischen.

#### Anrichten

400	g	Gravlaks	In 5 mm dicke Tranchen schneiden und auf den Teller anrichten.
4	Stück	Salatblätter	Salatblätter neben den Gravlaks legen und den Dillrahm-Gurkensalat darauf anrichten.
8	Scheiben	Toastbrot	Das Toastbrot toasten und zusammen mit der Senfsauce separat dazu servieren.

