



Graved Saibling

Graved heisst wörtlich aus dem Schwedischen übersetzt eingegraben und bezeichnet eine Methode, mit der frischer Fisch haltbar gemacht werden kann. Die ausgenommenen Fische werden mit einer Mischung aus Zucker und Salz eingerieben, mit Kräutern und Gewürz bestreut und mit Zitronenscheiben belegt, oder mit etwas Essig beträufelt und eingepackt in einem Erdloch vergraben. Unter leichtem Druck fermentiert der Fisch und es wird ihm Wasser entzogen. Dadurch nimmt das Fleisch eine glasige Konsistenz an und kann so konserviert gut einige Tage oder gar Wochen gelagert werden.

Es braucht aber nicht unbedingt ein Erdloch um den Fisch zu fermentieren. Man kann ihn auch würzen, in Haushaltfolie einpacken und mit einem Gewicht beschwert im Kühlschrank reifen lassen.

Der traditionell wird "graved"-Fisch an einer Senfsauce serviert. Eine gute Salatsauce passt aber eben so gut.

Zutaten (2 Vorspeisen)

1	Saiblingfilet (ca. 150g)
1	Handvoll Petersilie
4	Basilikumblätter
1/2	Zitrone
1/2Tl	Senfpulver
2Msp	Piment d'Espelette
1,5El	Meersalz
3/4El	Zucker

Zubereitung

Saiblingfilet kalt abspülen und mit Haushaltspapier trocknen. Auf eine Frischhaltefolie

legen. Zucker, Salz, Senfpulver und Piment zusammen mörsern und auf dem Fisch verteilen. Kräuter hacken und darüberstreuen. Zitronen in Scheiben schneiden, die Schale wegschneiden und auf das eine Filet legen. Das andere Filet darüber klappen und das ganze in Folie einwickeln.

Auf eine Platte legen und beschweren. 30-40 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, dabei etwa alle 12 Stunden wenden.

Vor dem Aufschneiden gründlich unter kaltem Wasser abspülen, damit das Salz entfernt wird.







Nach 36 Stunden im Kühlschrank



Den abgspülten Saibling mit einem scharfen Messer flach tranchieren.