

# Zum Fest immer beliebter: Lachs statt Karpfen

**WEIHNACHTEN** Exklusive Rezepte für EZ-Leser von Restaurant-Köchen aus Emden

VON KORNELIA SOJKA

**EMDEN** – Corona lässt in diesem Jahr ein festliches Essen gehen mit der Familie an den Feiertagen nicht zu. Da bleibt nur der Außer-Haus-Verkauf oder selbst einen Festtagschmaus zuzubereiten. Wir haben Restaurant-Köche aus Emden gebeten, ein Rezept für die Leserinnen und Leser der Emdener Zeitung zu verraten.



Heute: **Gebeizter Weihnachtslachs.** Eine Empfehlung von **Michael Kunst**, Koch im Cafe & Restaurant „Henri's“. Warum ausgerechnet Lachs? „Die Leute, die Fisch mögen, haben den Lachs für sich gefunden, weil der Karpfen viele Gräten hat“, sagt Kunst. Und weil es gerade vor Weihnachten schon einmal hektisch werden kann, favorisiert er den gebeizten Weihnachtslachs. Der lässt sich sehr gut einige Tage vor dem Fest vorbereiten. Dann braucht er nur noch geschnitten werden..

■ **Zutaten** (vier Personen): 1 kg Lachs, ganz, 3 EL grobes Meersalz, 1 EL Zucker, braun



Empfiehlt gebeizten Lachs zum Fest, weil man ihn einige Tage vorher zubereiten kann: Küchenmeister Michael Kunst. BILD: ERIC HASSELER

## ZUR PERSON

**Michael Kunst** (59) ist gebürtiger Norder. Seit zwei Jahren arbeitet er als Küchenmeister im Cafe & Restaurant „Henri's“, das in der Regie der Ostfriesischen Beschäftigungs- und Wohnstätten GmbH (obw) betrieben wird. Vor seiner Tätigkeit in Emden kochte Kunst in verschiedenen gastronomischen Betrieben in Norden.

(Rohrzucker), je 1 EL Wacholder, Nelken, Pfeffer weiß im Mörser zerstoßen, Abrieb und Saft von einer halben Zitrone, 1 EL Zimt gemahlen, 2 EL Olivenöl.

■ **Zubereitung:** Eine Seite des Lachs entgräten und halbieren. Die Hautseite nach unten legen und mit der Hand das Olivenöl einreiben, ebenfalls die Zitronenmischung (Abrieb und Saft) einreiben. Dann die Gewürzmischung (Wacholder, Nelken, Pfeffer) auf der Lachsseite verteilen.

Meersalz und Zucker mischen und auf der Lachsseite verteilen. Zum Schluss den Zimt mit einem Löffel drüberstreuen.

Die Lachsseiten übereinander legen und fest in Alufolie einpacken, in ein Gefäß legen und beschweren (geht einfach mit Milch im Tetrapack). Den Lachs nun mindestens zwei Tage beizen lassen, dabei zweimal am Tag drehen. Beschweren nicht vergessen, denn das Lachsfilet wird dadurch fest.

Nach zwei Tagen auspacken, mit Wasser abspülen, mit Olivenöl einreiben wie vorher schon einmal und in Frischhaltefolie lagern. Hält sich gut gekühlt bis zu sieben Tage. Vor dem Servieren in dünne Scheiben schneiden.

Dazu empfiehlt der Küchenmeister Apfelchutney in Gläsern, Bohnengemüse und Kartoffelrösti.