Gravlax mit Roter Beete, Brotschnitten mit Gingerpepe

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **30 min. + 90 min.**

Zutaten

- 200 g Gingerpepe
- 320 g frischer Lachs
- 1 vakuumierte gekochte Rote Beete
- 40 g Zucker
- 40 g grobes Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 Scheiben Bauernbrot
- 1 Limette
- 1 Zitrone

Zubereitungschritte

1. Schneiden Sie den Lachs in dicke Scheiben. Geben Sie die Hälfte des groben Salzes und die Hälfte des Zuckers auf eine Platte. Gut verrühren. Legen Sie den Lachs auf die Gewürzmischung und verteilen Sie die restliche Mischung aus Salz und Zucker auf dem Lachs.
2. Pürieren Sie die Rote Bete im Mixer und geben Sie das Coulis auf den Lachs.
3. Decken Sie die Zubereitung mit Folie ab und **stellen Sie sie mindestens 90 Minuten kalt.**
4. Toasten Sie kurz vor dem Servieren die Brotscheiben.
5. Schneiden Sie Käsescheiben zu.
6. Den Lachs abtropfen lassen, abspülen und in kleine Scheiben schneiden.
7. Richten Sie auf den gerösteten Brotschnitten abwechselnd die Lachs- und Käsescheiben an.
8. Reiben Sie die Schale einer Limette und einer Zitrone kurz vor dem Servieren über die Lachs- und Käsescheiben und reichen Sie einen Salat dazu.

? **Tipp:** Wenn Sie keinen Lachs mögen, können Sie dieses Rezept auch mit Thunfisch oder Dorade zubereiten.