

# BROMBEEREN AN GEBEIZTEM LACHS MIT DILL

---

## Zutaten

- 3 EL [Dill](#)
- 250g Brombeeren
- 1 TL weisser, süsser Essig
- 2 EL Zucker
- 2 EL Salz
- 500g Lachsrückenfilet

Dill, mit 150g Brombeeren und Essig pürieren. Zucker und Salz daruntermischen. 1/3 der Brombeer-Masse in einer flachen Form oder auf einem Teller verteilen, Lachs darauflegen, restliche Bomber-Masse darauf verteilen. Mit Klarsichtfolie satt zudecken und ca. 2 Tage im Kühlschrank marinieren. Die Brombeer-Masse vom Lachs entfernen. Lachs trocken tupfen, mit einem scharfen Messer in dünne Tranchen schneiden. mit den restlichen Brombeeren und Dill servieren.

*LaCucina*

