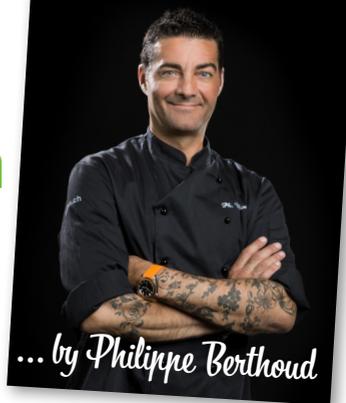


Rezept aus der Sendung

«Hilfe, ich koche» vom 16. Dezember 2016

Weihnachts-Special Graved Lachs und Tarte Tatin



Zutaten für 6–8 Personen

... für den **Graved Lachs**

- 1 Lachsseite mit Haut, von den Gräten befreit
- 3 EL Gin
- 2 EL Wacholderbeeren
- 2 EL Senfsamen
- 2 EL Pfefferkörner
- 2 Bund Dill
- 1 Handvoll grobes Meersalz
- 1 Handvoll Zucker

... für das **Tarte Tatin**

Zutaten für ein Kuchenblech

- 8 Äpfel, säuerlich
- 1 Blätterteig rund ausgewallt
- 100 g Zucker
- 1 EL Wasser
- 80 g Butter



Zubereitung des Graved Lachs: Die Lachsseite durch den Fisch-Verkäufer von den Gräten befreien lassen. Lachs unter kaltem Wasser kurz abwaschen und trocken tupfen. Mit dem Gin einreiben. Die Wacholderbeeren, die Senfsamen und die Pfefferkörner im Mörser (oder im Mixer) zerstoßen und mit dem Salz und dem Zucker mischen. Eine Gratinform mit der Hälfte der Gewürzmischung bestreuen, den Lachs mit der Hautseite darauf legen und mit der restlichen Gewürzmischung zudecken. Den Dill fein hacken und über den Lachs verteilen. Alles mit Klarsichtfolie abdecken und im Kühlschrank oder auf dem Balkon (wenn du nicht auf den Bahamas lebst – da setzt du besser auf den Kühlschrank) während drei bis vier Tagen marinieren lassen. Die ausgetretene Flüssigkeit einmal pro Tag über den Lachs träufeln. Den Lachs dünn aufschneiden, mit süßem Senf und Pumpernickel Brot und Butter servieren.

Zubereitung des Tarte Tatin: Backofen auf 220°C vorheizen – Unter- und Oberhitze. Die Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. In einer kleinen Pfanne den Zucker mit dem Wasser langsam karamellisieren lassen, die Butter dazu geben und gut mischen. Den Karamell auf das Kuchenblech gießen und die Äpfel darauf verteilen. Im Ofen für 20 Minuten weich garen. Das Kuchenblech aus dem Ofen nehmen, den Blätterteig mit einer Gabel mehrmals einstechen und über die Äpfel legen. Wichtig ist, dass der Teigrand zwischen dem Kuchenblech und den Äpfeln liegt. Blätterteig mit etwas Zucker bestreuen, die Tarte zurück in den Ofen geben und für rund 15 Minuten goldbraun backen. Die Tarte nun auf einen grossen Teller stürzen. Mit Vanille-Glace oder Doppelrahm – oder beidem – servieren.

Viel Spass beim Kochen und frohe Festtage – Philippe Berthoud

Weitere Rezepte finden Sie unter www.bielertagblatt.ch/berthoud

Wiederholungen in der Folgewoche MO. bis FR. zwischen 14 und 16 Uhr oder zwischen 18 und 18.30 Uhr.
Oder via Live-Player auf www.telebielingue.ch, Facebook und auf dem Online-TV Zattoo, Wilmaa, usw.

MANOR  FOOD



TeleBilingue

www.telebielingue.ch