

Dill-Graved Lachs

Dill ist der hauptsächliche Aromageber für den graved Lachs
Zutaten

1,5 kg frischer Lachs (Mittelstück), 50 g Salz, 50 g Zucker,
1 TL weißer Pfeffer, 6 Bündchen Dill, 1 ungespritzte Zitrone
Zubereitung



Den Lachs der Länge nach vom Rücken her durchschneiden und filetieren. Die Haut bleibt dran. Salz, Zucker und Pfeffer vermengen. Die Lachshälften mit dem Salzgemisch bestreuen und den Dill großzügig darauf verteilen. Die Lachshälften mit der Haut nach außen aufeinander legen und in eine Folie einwickeln. Nun mit einem Holzbrett und mit einem anderen Gegenstand beschweren. Der Lachs muss richtig gepresst werden und 2 Tage marinieren. Alle 12 Stunden wenden. Zum Servieren den Lachs säubern und dekorativ anbieten.

Geschichte

Bereits in der frühen Antike wurde Dill
Auch in römischen Ruinen fanden
Matthäus im 1. Jahrhundert unserer
neben Kümmel Erwähnung.



in medizinischen Schriften erwähnt.
sich seine Spuren. Im Evangelium des
Zeitrechnung, findet auch der Dill

Standort

Dill braucht, um gut zu gedeihen, einen nährstoffreichen, neutralen, windgeschützten, warmen Standort.

Aussaat



Die Aussaatzeit sollte nicht später als im April sein, wenn man im Herbst den Samen haben möchte. Dill sollte direkt an Ort und Stelle gesät werden, weil er sich nicht gut verpflanzen lässt. Kann auch als Mischkultur zwischen Gemüse genommen werden. Gut mit Erde bedecken (Dunkelkeimer). Keimdauer 10 – 15 Tage bei einer Temperatur von 10 – 25

°C.

Dill wird ungefähr 1 m hoch. Die gefiederten Dillblätter können den ganzen Sommer über geerntet werden. Wer die Samen ernten möchte, lässt nach der Blüte die Dolden stehen. Die Samenfrüchte können, sobald sie leicht braun sind, geerntet werden.



Dill-Aftershave

Zutaten

50 g Dillsaat, 1 EL Honig, 2 ½ Tassen stilles Mineralwasser,
1 EL 40-prozentigen Alkohol, 1 EL Hamameliswasser

Zubereitung

Dillsaat mit Mineralwasser zum Kochen bringen und ca. 20 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Wenn das Dillwasser auf 40 °C abgekühlt ist, den Honig hinzufügen und auflösen. Wenn der Absud völlig abgekühlt ist, das Hamameliswasser und den Alkohol hinzugeben. Kühl aufbewahren.



Dill wird gerne zum Einlegen von Gurken, Paprika und Kürbissen genommen.

Zutaten

2 kg Einmachgurken, Zwiebelringe, Dilldolden,
Lorbeerblätter, Senfkörner, Estragon, ½ l Apfelessig, ½ l
Wasser, 1 TL Salz und 2 TL Zucker

Zubereitung

Die Gurken unter fließendem Wasser gut abbürsten. In jede Gurke ein paar Mal mit der Gabel stechen. Die Gurken dann 24 Stunden in Salzwasser stehen lassen. Aus den übrigen Zutaten einen Sud kochen. Die Gurken in die Gläser schichten und mit dem Sud übergießen. 20 Minuten bei 75 °C sterilisieren.

