



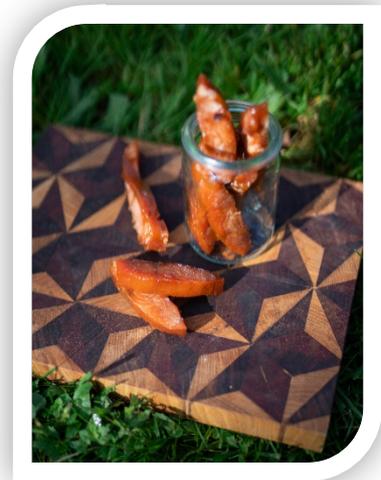
Wild, Natürlich & Nachhaltig®

## Alaska Wildlachs Jerky mit Ahornsirup Glasur

---

### Zutaten für 4 Portionen:

500 g Alaska Wildlachs (am besten Silberlachs)  
250 g grobes Meersalz  
250 g brauner Zucker  
6 EL kanadischer Ahornsirup



### Zubereitung:

1. Lachs waschen, trocken tupfen und in 2 cm dicke Streifen schneiden. Salz und Zucker miteinander mischen.
2. Fisch in eine Schale geben, Zucker-Salzmischung darüber streuen und den Fisch damit komplett bedecken.
3. Für 24 Stunden (mindestens aber 12 Stunden) in den Kühlschrank stellen.
4. Lachs aus der Salz-Zucker-Mischung herausnehmen und überschüssige Mischung abspülen. Trocken tupfen.
5. Fischstreifen mit etwas Abstand zueinander in eine Schale legen. Erneut für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen und trocknen lassen.
6. Lachsstreifen auf ein Backofenrost legen und im vorgeheizten (E-Herd: 80 °C) 3 – 5 Stunden garen. (Die Dauer richtet sich dabei nach dem Härtegrad des Jerkys)
7. Fisch stündlich mit Ahornsirup bestreichen.
8. Wenn das Jerky die gewünschte Konsistenz hat, aus dem Backofen holen und abkühlen lassen.

**Tipp:** Der Fisch verliert im Garprozess an Größe. Wer sein Jerky größer mag, sollte die Stücke demnach größer schneiden.

**Zubereitungszeit: bis zu 5 Stunden (ohne Wartezeit)**  
**Arbeitszeit: ca. 30 Minuten**

**Nährwerte pro Portion:**  
**Energie: 360 kcal/ 1510 kJ**

Alaska Seafood Marketing Institute  
Ansprechpartner: mk² gmbh, Oxfordstraße 24,  
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,  
e-mail: akseafoodceu@alaskaseafood.org  
Fotonachweis: Alaska Seafood  
Abdruck honorarfrei  
Zwei Belegexemplare erbeten



*Wild, Natürlich & Nachhaltig®*

**Eiweiß: 25 g**  
**Fett: 17 g**  
**Kohlenhydrate: 28 g**

**Alaska Seafood Marketing Institute**  
Ansprechpartner: mk<sup>2</sup> gmbh, Oxfordstraße 24,  
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,  
e-mail: akseafoodceu@alaskaseafood.org  
Fotonachweis: Alaska Seafood  
Abdruck honorarfrei  
Zwei Belegexemplare erbeten