

Lachsforelle in der Salzkruste



[caption id="attachment_10393" align="aligncenter" width="709" caption="Am Tisch geöffnet und filetiert ist dieses Gericht eine kleine Sensation..."][/caption]

Zutaten für 4 Personen

- 1 küchenfertige Lachsforelle (ca. 1kg)
- 2 Eiweiße
- 1,5 kg grobkörniges Meersalz



Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen.
2. Die Eiweiße steif schlagen.
3. In einer Schüssel das geschlagene Eiweiß, 50 ml Wasser mit dem groben Meersalz vermischen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Die Hälfte des Salzgemisches 1 cm dick und in der Größe des Fisches auf das Backpapier verteilen.
6. Die Forelle darauf legen.
7. Mit dem restlichen Salzgemisch bedecken und verpacken.
8. Den Fisch im vorgeheizten Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 40 Minuten garen.
9. Aus dem Ofen nehmen und am Tisch die Kruste mit einem Messer seitlich aufschlagen und öffnen.
10. Zum Servieren das Fischfilet abnehmen und auf vorgewärmte Teller anrichten.

Tipp: Dazu schmecken Kartoffeln mit flüssiger Butter und ein kleiner Salat.