

Lachsforelle in der Salzkruste



Zutaten:

für 4 Personen

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



Zubereitung

Den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen. Die Eiweiße steif schlagen und in einer Schüssel mit 50 ml Wasser und dem groben Meersalz vermischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Hälfte des Salzgemisches ein cm dick und in der Größe des Fisches auf das Backpapier verteilen. Die Forelle darauf legen und mit dem restlichen Salzgemisch bedecken und verpacken. Den Fisch im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten garen. Dann aus dem Ofen nehmen und die Kruste (ruhig am Esstisch) mit einem Messer seitlich aufschlagen und öffnen. Zum Servieren das Fischfilet abnehmen und auf vorgewärmte Teller anrichten. Dazu schmecken Kartoffeln mit flüssiger Butter und ein kleiner Salat.