

Rezepte

Lachsforelle im Salzmantel

Zutaten für 4–6 Portionen

1 kg	Lachsforelle	Kräuter:
2–3 kg	grobes Meersalz	1/2 Bund Petersilie
3–4	Eiklar	1/2 Bund Dille
2 EL	Butter	1/2 Bund Estragon
etwas kaltes Wasser		1/2 Bund Basilikum
		Papier für das Backblech

Vorbereitung

Die Lachsforelle ausnehmen und unter fließendem, kaltem Wasser abspülen; danach mit Küchenpapier trockentupfen; Kräuter gut waschen und vorsichtig trockentupfen; die Forelle innen und außen leicht pfeffern; Kräuter und die Butter in den Fisch geben; das Meersalz mit dem zerschlagenen Eiklar und etwas kaltem Wasser verrühren, sodass ein dicker Brei entsteht; etwas ruhen lassen und nochmals durchrühren.

Zubereitung

Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen; ein Backblech mit Backpapier auslegen; aus einem Drittel des Salzes (entsprechend der Fischgröße) einen Sockel auf das Backpapier streichen; die Forelle auf das Salz legen; mit der übrigen Salzmasse den Fisch so umkleiden, dass er komplett bedeckt ist; im vorgeheizten Backrohr etwa 40 Minuten backen; im ausgeschalteten Rohr noch 10 Minuten ruhen lassen; danach das Salz vorsichtig abschlagen oder anschneiden und abbrechen; die Haut lösen und den Fisch filetieren. Portionen auf vorgewärmten Tellern mit Erdäpfeln anrichten und leicht mit Olivenöl beträufeln.



Text und Bild aus »Forelle« Rezepte Ausgabe III. Herausgeber: Verband Österreichischer Forellenzüchter.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2023

Band/Volume: [76](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Rezepte 306](#)