FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT

KLAASSEN

Lachsforelle im Salzmantel

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 1 küchenfertige Lachsforelle (ca. 2-2,5kg)
- Pfeffer
- 6 Zweige Rosmarin
- 1,2-1,4 kg graues Meersalz aus der Bretagne

Zubereitung:

1) Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Die Lachsforelle waschen und trocken tupfen. Danach innen und außen mit Pfeffer pikant würzen.
2) Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Rosmarinnadeln von den Stängeln zupfen und grob hacken.
3) Die Hälfte der Rosmarinnadeln in die Lachsforelle geben. Den Rest der Kräuter mit dem Meersalz mischen. Die Hälfte des Meersalz-Kräuter-Gemischs auf dem Boden eines gewässerten Römertopfes verteilen. Die Lachsforelle darauf legen und mit dem restlichen Salzgemisch gut bedecken. Den Topf schließen und die Lachsforelle ca. 35-45 Minuten im Backofen garen.
4) Nach Ende der Garzeit die Lachsforelle aus dem Salzmantel nehmen. An der Rückengräte mit einem scharfen Messer entlangfahren und das Filet vorsichtig abheben. In Portionen auf Tellern anrichten. Dazu passt frisches Baguette.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde, Pro Portion ca. 6 g E, 2 g F, 19 g KH, 50 kcal/210 kJ

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team