

Lachsforelle in Meersalz-Kruste

Für 2 Personen:

1,5 kg feuchtes Meersalz	3 Eiweiß	1 Lachsforelle (800g)
1 Bund glatte Petersilie	1 Zitrone	1 Orange
1 Knoblauchzehe	1 Msp. Gewürzsalz	5 EL Olivenöl

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen Meersalz und Eiweiß mit einem Schuss Wasser in einer Schüssel vermengen und dünn auf einem Backblech verteilen; die Lachsforelle darauf legen, mit 1 EL Olivenöl einreiben und großzügig mit dem restlichen Meersalz-Eiweiß-Mix bedecken und verschließen.

Für ca. 25 min. im heißen Ofen garen.

Währenddessen Petersilie hacken und in eine Schüssel geben. Zitronen-, Orangenschale und Knoblauch fein reiben und dazugeben. Mit Gewürzsalz würzen, 4 EL Olivenöl dazugeben und zu einer Gremolata vermengen.

Die Forelle aus dem Ofen nehmen und mit einer Kelle die Salzkruste leicht anschlagen, damit sich das Salz löst. Die Salzkruste nun von der Forelle nehmen und vorsichtig die Haut entfernen. Lachsforelle auf Tellern anrichten und mit Gremolata garnieren.

Steffen Henssler am 19. April 2022