Italienische Qualitätsweine

Weinimport Edeltraud Cresceri · In den Obergärten 5 · 63329 Egelsbach
Telefon (0 61 03) 4 27 45 · Telefax (0 61 03) 4 24 30
www.weinimport-cresceri.de · information@weinimport-cresceri.de

Lachsforelle in Salzkruste

Zutaten für 4 Personen: entweder 4 kleine Lachsforellen oder eine große 1,2 Kilo

das Backblech mit Alufolie überziehen und die Folie leicht mit feinem Salz bestreuen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Forellen nebeneinander mit einem Abstand von etwa 2-3 Zentimetern auf das Blech legen. Innen im Bauch mit etwas Salz und italienischen Kräutern würzen oder den großen Fisch mitten auf das Blech legen und ebenfalls innen würzen.

Sodann 6 Eiweiß ganz steif schlagen und eine Tasse grobes Meersalz schnell unterheben. Die Masse auf den Fischen verteilen (auch Kopf und Schwanz bedecken) Dann in den heißen Bachofen stellen. Backzeit 25-30 Minuten. Bei einem großen Fisch 30-35 Minuten.

Sollte das Eiweiß schon vorher braun werden die Fische mit Pergamentpapier abdecken.(keine Alufolie nehmen)

Sodann das Blech aus dem Ofen nehmen. Die Kruse anstoßen und weglegen. Nicht mit servieren, denn der Salzgeschmack ist zu intensiv.

Die Haut der Forellen entfernen und die Seiten auf dem Teller anrichten. Etwas Olivenöl und Zitronensaft darüber geben, denn dies gibt die besondere Note. (ein hervorragendes Olivenöl ist das Extra Vergine aus der Toscana)

Als Beilagen gekochte Kartoffeln, Zucchinigemüse oder feine grüne Bohnen.

TIP: Das Eigelb anschließend für eine Zabaglione verwenden. Besonders gut mit frischen Feigen.