Lachsforelle im Salzmantel

ZUTATEN:

- *2 Forellen à 350 g,*
- *Salz und frisch gemahlener Pfeffer,*
- *200 g frische Champignons,*
- *30 g Butter,*
- *30 g fein gewürfelte Zwiebel,*
- *60 g fein gewürfelte Karotten,*
- *60 g fein gewürfelter Knollensellerie,*
- *1 EL gehackte, frische Kräuter,*
- *1/4 TL Salz, 1 Eigelb, 1/4 l frische Sahne,*
- *60 g Allgäuer Emmentaler,*
- *frisch gemahlener*
- *Pfeffer & Muskatnuß*

VORBEREITUNG:

Die Lachsforelle ausnehmen und unter fließendem, kalten Wasser abspülen; danach mit Küchenpapier trockentupfen; Kräuter gut waschen und vorsichtig trocken tupfen; 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:

Den Backofen 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 Backofen etwa 40 Minuten backen; im ausgeschalteten Ofen 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 Kartoffeln anrichten und leicht mit Olivenöl beträufeln.

2 ***ZUTATEN FÜR PERSONEN***

Fischerei LINN