

Fisch in der Salzkruste

- 1 Lachsforelle ;ca. 1.5 kg
- 1 Zitrone
- 1 Prise Worcestersosse
- 1 Petersilie
- 1 Zitronenmelisse
- 4 Eiweiss
- 1 Mehl
- 1 1/2 kg Salz
- 2 Knoblauchzehen

Die küchenfertige Lachsforelle waschen und trockentupfen. Innen mit Worcestersosse und Zitronensaft beträufeln. Die Kräuter verlesen, waschen und den Fisch damit füllen. Das Eiweiss sehr steif schlagen. Mehl, Salz und zerriebene Knoblauchzehen vorsichtig unter den Eischnee arbeiten. Alufolie auf einem Backblech auslegen. Die Hälfte des Teiges auf die Alufolie streichen. Den Fisch drauflegen und mit der restlichen Teigmasse vollständig bedecken. Mit etwas Wasser glattstreichen, so dass der Fisch rundherum ganz bedeckt ist. Den Fisch in den auf 250 °C vorgeheizten Backofen schieben und 45 Minuten backen. Zum Servieren die sehr harte Kruste vorsichtig aufschlagen und die Lachsforelle tranchieren. Beilage: Heisse Zitronenbutter und Salzkartoffeln.