

La cucina italiana

Kochen mit Christiane für Ihre italienischen Momente

Fjord-Forelle in Salzteig Weihnachten mit Fisch und Finesse

Zutaten für 4 Personen:

4 Stück Fjord-Forelle
1 Bund Schnittlauch
4 kg grobes Meersalz
4 Eiweiße
2 Zitronen
200 - 250 ml Wasser
1 Alufolie



Die Fjord-Forelle abspülen und mit dem Küchenpapier trocken tupfen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und zusammen mit Zitronenscheiben in die Bauchhöhle der Forelle geben.

Meersalz mit Eiweiß verrühren und das Wasser nach und nach untermischen. Noch weitere 2 Minuten gut verrühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Backofen auf 200 ° C vorheizen. Das Backblech herausnehmen, und mit der Alufolie auskleiden. 1/3 der Salzmasse einfüllen und glattstreichen. Den Fisch auf das Salz legen, mit der übrigen Salzmasse abdecken und wieder glattstreichen. Auf die unterste Schiene in den Backofen geben und 30 bis 35 Minuten garen.

Reichen Sie dazu Ofenkartoffeln und grünen Salat.

Buon Appetito!

