

# Fischrezepte

## Baby Lachs In Der Salzkruste

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte, Fisch

---

		Zutaten
2	Babylachse -a 600-700g	Kräuter -nach Geschmack
3	kg grobes Meersalz	-z.B.
3	Eiweiss	-Petersilie
200 ml	Wasser	-Dill
	-150-200ml	-Estragon
	Öl	-Basilikum
	-fürs Backblech	

---

Die Babylachs ausnehmen, auswaschen und mit Küchentrepp trockentupfen. Schuppen ist nicht nötig, weil die Haut nicht mit verzehrt wird. Das Salz mit dem Eiweiß mischen und das Wasser nach und nach hineinrühren. Noch 2 Minuten rühren und etwas ruhen lassen. Dann die Salzmasse halbieren. Aus mehrfach aufeinandergelegter Alufolie 2 Fischkonturen formen und auf 2 geölte Backbleche legen. Je 1/3 der geteilten Salzmasse in die Form füllen, glattstreichen. Die Lachse mit den gewaschenen, trocken geschleuderten Kräutern füllen. Einen Teil zurücklassen. Die Lachse auf das Salz legen, die restlichen Kräuter draufgeben und mit der übrigen Salzmasse abdecken. Diese glattstreichen. Bei 200 GradC im vorgeheizten Backofen in 15-20 Minuten garen.

**Tipp:** Man muss die Alufolie mindestens sechsfach aufeinander -falten/-legen, damit sie sich nicht verformt. Und die Kontur muss groß genug sein, damit der Fisch hineinpasst. Zum Glattstreichen nimmt man ein kleines Messer, damit ist leichter arbeiten. Die Salzmasse muss gleichmäßig glattgestrichen werden, damit der Fisch nicht ungleichmäßig gart.