

Angelerlebnis & Fischverkauf >> Ganzjährig täglich geöffnet!

Öffnungszeiten:

Ganzjährig, täglich von 8.00 - 19.00 Uhr (Angeln bis 18.30 Uhr),
in den Wintermonaten bis Einbruch der Dämmerung.

Lachsforelle in der Salzkruste



Zutaten für 4-6 Personen:

6 große Karotten
Salz
1 TL Zucker
2 Zimtstangen
6 Stück Sternanis
400 g TK-Brokkoli
2 EL Butter
1 EL Haselnüsse
1 küchenfertige Lachsforelle von 3 - 4 kg
1 Bund Schnittlauch
4 kg grobes Meersalz
4 Eiweiße
200 - 250 ml Wasser
Öl für's Blech
250 g Basmati-Reis
1 Rolle extrastarke, große Alufolie

Zubereitung:

Karotten schälen, seitlich mehrmals einritzen und in Scheibchen schneiden. Mit wenig Salzwasser, Zucker, den Zimtstangen und Sternanis 5 Minuten vorgaren und beiseite stellen. Brokkoli mit 1 Esslöffel von der Butter und etwas Salz in einen Topf geben und auf kleinster Flamme auftauen und erwärmen. Die Haselnüsse grob hacken.

Die Lachsforelle abspülen und mit dem Küchenpapier trocken tupfen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und in die Bauchhöhle der Lachsforelle geben.

Meersalz mit Eiweiß verrühren und das Wasser nach und nach untermischen. Noch weitere 2 Minuten gut verrühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Backblech herausnehmen, gut einölen und den Backofen auf 200 ° C vorheizen. Aus der Alufolie 2 dicke, ca. 5 cm breite Streifen in sechs Lagen falten. Daraus eine große Fischkontur formen und auf das Backblech setzen. 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.

Inzwischen den Reis nach nach Packungsanweisung zu bereiten und die Karotten noch 3 Minuten fertig garen. Den Brokkoli kurz erhitzen, Haselnüsse zufügen und 1 Esslöffel Butter in den Karotten schmelzen lassen. Das Gemüse zu der Lachsforelle servieren.