

Lachs in Salzkruste

Zutaten:

für 6 Personen

- 1 Lachs; ca. 2kg
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Thymian
- 2 Rosmarinzweige
- 2 1/2 kg Meersalz
- 3 Eiweiß

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Lachs unter fließendem kaltem Wasser gründlich abspülen. Fisch innen mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Abgespülte Kräuter in den Fisch legen.

Ein Kilogramm Meersalz auf ein Backblech streuen und den Fisch darauf legen. Restliches Salz mit Eiweiß und 5 Esslöffel kaltem Wasser verrühren. Die Masse auf und um den Fisch verteilen, etwas andrücken. Im Backofen (E-Herd 175 Grad, Gasherd Stufe 2) 40-45 Minuten garen.