



Lachsforelle in Schokoladen-Salz-Kruste

Zutaten für 4 Personen

1 Lachsforelle (1,5 bis 2 kg), Schokoladensalz, grob gemahlener weißer Pfeffer, 30 g gehackte edelherbe Schokolade (70%), 2 Bund Petersilie, 1 Bund Zitronenmelisse, je 1 EL gehackter Rosmarin, Thymian, Schnittlauch, Kerbel und Salbei, abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone, 4-5 Eiweiß, 150 g gesiebtes Mehl, 1,5 – 2 kg Meersalz, 3 TL Kakao-Nibs, 2 zerstoßene Knoblauchzehen

Zubereitung

Die Lachsforelle waschen und trocken tupfen, die Flossen, falls noch vorhanden, mit der Küchenschere abschneiden. Den Fisch innen mit Schokoladensalz, Pfeffer und der gehackten Schokolade würzen.

Die Petersilie und Zitronenmelisse verlesen, waschen, grob hacken und mit den anderen gehackten Kräutern und der Zitronenschale mischen. Den Fisch damit prall füllen. Das Eiweiß sehr steif schlagen. Mehl, Salz, Kakao-Nibs, Knoblauch vermengen und vorsichtig unter Eischnee ziehen. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

Ein Backblech mit einem Backpapier auslegen. Die Hälfte der Eimasse in der Größe der Lachsforelle auf das Blech streichen. Den Fisch darauf legen und mit der restlichen Masse vollständig bedecken. Die Hände anfeuchten und die Salzmasse glatt streichen, so dass der Fisch rundherum ganz bedeckt ist. Den Fisch in den Backofen schieben und 45 Minuten backen.

Zum Servieren die sehr harte Salzkruste vorsichtig aufschlagen und die Lachsforelle tranchieren.