

Lachsforelle mit Zitronen-Vanille-Butter, Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für den Lachs:

1 Lachsforelle, ca. 1,2 kg	12 Sch. Schinken	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Salz	Pfeffer

Für die Salzkruste:

2,5 kg grobes Meersalz	Reformhaus	6 Eier
------------------------	------------	--------

Für die Butter:

1 Zitrone	1 Vanilleschote	80 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffelsalat:

400 g kl. festk. Kartoffeln	1 Bund Radieschen	90 g Rucola
4 Stängel Schnittknoblauch	80 g Ziegenhartkäse	200-300 ml Gemüsefond
2 Lorbeerblätter	60 ml Olivenöl	grob Meersalz
Salz	Pfeffer	

Für den Lachs:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Die Flossen mit einer Küchenschere von der Forelle abschneiden. Den Fisch innen und außen kalt abspülen und trocken tupfen. Dill und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Je einen EL davon für die Zitronen-Vanille-Butter aufheben. Die Lachsforelle innen salzen, pfeffern und mit den Kräutern sowie 3 Scheiben Schwarzwälder Schinken füllen. Den restlichen Schinken leicht überlappend um den Fisch wickeln.

Für die Salzkruste:

Eier trennen. In einer großen Schüssel das Meersalz für die Salzkruste gründlich mit den Eiwießen mischen und kurz ruhen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Hälfte der Salzmasse darauf schütten, etwas größer als den Fisch formen und glattstreichen. Alternativ kann man aus Alufolie eine Fischkontur formen und diese mit der Hälfte der Salzmasse füllen. Den Fisch auf das Salzbett legen und das restliche Salz darauf verteilen. Den Fisch im Salzmantel in der Mitte des Ofens etwa 15-20 Minuten garen.

Für die Zitronen-Vanille-Butter:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und eine Hälfte auskratzen.

Zitrone filetieren, dafür oben und unten einen Deckel abschneiden und die Schale mit der weißen Haut darunter dick abschneiden. Die Filets zwischen den Häutchen herauslösen. Butter in einem Topf zerlassen und leicht bräunen. Die Zitronenfilets darin erhitzen, bis sie zu zerfallen beginnen. Mit Salz, Pfeffer, Vanillemark und je einem Esslöffel Dill und Petersilie würzen.

Die Lachsforelle aus dem Ofen nehmen. Die Salzkruste aufklopfen und abheben. Schinken entfernen und die Haut der Lachsforelle zum Kopf hin abziehen. Mit einer Löffelspitze die graue Schicht (sie schmeckt möglicherweise tranig) abschaben.

Das Filet an der Nahtstelle teilen, jede Hälfte von den Gräten heben und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Mittelgräte, Kräuter und Schinken entfernen; mit dem zweiten Filet ebenso verfahren.

Für den Kartoffelsalat:

Kartoffeln waschen und ungeschält in einem Topf mit Wasser bedecken.

Lorbeerblätter und 1 TL Salz hinzufügen und die Kartoffeln garen.

Anschließend abgießen und abschrecken. Sofort pellen, in 3 mm dicke Scheiben schneiden und in

eine große Schüssel geben. Fond in einem Topf aufkochen und über die noch heißen Kartoffeln gießen.

Schnittknoblauch abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden.

Ziegenkäse reiben.

Kartoffeln mit Schnittknoblauch, Olivenöl, Pfeffer und der Hälfte des geriebenen Käses in einer großen Schüssel mischen und zugedeckt abkühlen lassen.

Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Rucola verlesen, abbrausen und trockenwedeln. Die Blätter zerkleinern. Rucola und Radieschen zum Kartoffelsalat geben und unterheben. Den Salat mit dem restlichen Käse und etwas Meersalz bestreuen.

Die Filets auf Teller geben, mit der Zitronenbutter beträufeln und Kartoffelsalat daneben anrichten.

Johann Lafer am 22. April 2022