Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Forelle im Salzmantel

Hauptspeise Fischgerichte Kalorienarm Österreichisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Mehl, Salz, Wasser und Eier zu einem Teig verarbeiten. Diesen etwa 0,5 cm dick ausrollen. Die Forelle mit Dill, Zitronensaft und Butter füllen und anschließend im Teig verpacken.
Im Backofen bei 200 °C etwa 40 Minuten backen. Die Salzkruste vorsichtig aufbrechen und anschließen filetieren.
Tipp: Dazu passt gekochtes Gemüse und Erdäpfel, oder auch Salat.

Zutaten

- 250 g Mehl
- 250 g BAD ISCHLER Kristallsalz
- 60 g Wasser
- 2 Eier
- 1 Forelle (ca. 750 g)
- ½ Bund Dill, klein geschnitten
- ½ Zitronen
- 1 EL Butterflocken