

# Lachsforelle in der Salzkruste mit Cranberry-Relish

---

## Zutaten für 4 Portionen

1	Lachsforelle ca. 1 kg, küchenfertig, ausgenommen
3	Eiweiß
1/2 Bd.	Koriander
50 ml	Balsamicoessig (hell)
40 g	Gelierzucker
1 EL	Olivenöl

## Zubereitung

Schritt 1:Lachsforelle abspülen und trockentupfen. Salz und Eiweiß mischen. Backblech mit Backpapier auslegen. Etwa die Hälfte Salz darauf verteilen. Lachsforelle darauf legen. Übriges Salz darüber verteilen und andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas: Stufe 4 5, Umluft: 200 Grad) ca. 30 Minuten garen.

Schritt 2:In der Zwischenzeit Gurke abspülen, putzen und sehr klein würfeln. Limette abspülen, die Schale mit einem Zestenreißer abziehen oder abreiben und den Saft auspressen. Koriander abrausen und die Blättchen fein hacken. Cranberries grob zerschneiden. Essig mit Gelierzucker 3 Minuten offen kochen. Gurke, Limettenschale, -saft und Cranberries zugeben und 2 3 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und Koriander und Olivenöl untermengen. Abkühlen lassen.

Schritt 3:Die Salzkruste aufbrechen und die Lachsforelle filetieren. Lachsforellenfilets zusammen mit dem Relish anrichten. Dazu Baguette reichen.

Vorbereitungszeit 45 min.

Kochzeit 30 min.

Gesamtzeit 75 min.