

## Forelle im Salzmantel und Kartoffel-Gurkensalat mit Schmand

Rezept für 4 Personen

### Für die Forellen:

4 Stück Forellen,  
à 250 g  
4 Stängel  
Blattpetersilie  
4 Stängel Thymian  
4 kleine Stängel  
Rosmarin  
60 g Butter, in 4  
gleichgroße Würfel  
geschnitten  
Pfeffer aus der Mühle  
2 kg grobes Meersalz  
150 ml Wasser  
80 g Mehl

Die Forellen innen und außen mit kaltem Wasser abspülen und danach trocken tupfen. Forellen mit Pfeffer auf der Innenseite würzen. Thymian, Petersilie, Rosmarin und je 1 Würfel Butter in die Forelle füllen.

Das grobe Salz mit dem Mehl und Wasser zu einem Teig mischen.

Jetzt bedecken sie den Boden der mit Backpapier ausgelegten Aluschale mit 1/3 des Salzteiges und legen die beiden Fische nebeneinander hinein. Das restliche Salz nun über die Fische verteilen, so dass sie bedeckt sind. Dann mit nassen Händen andrücken.

Die Aluschale für circa 30 Minuten ca. 180-200° C Hitze auf den Grill geben und den Deckel schließen.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental

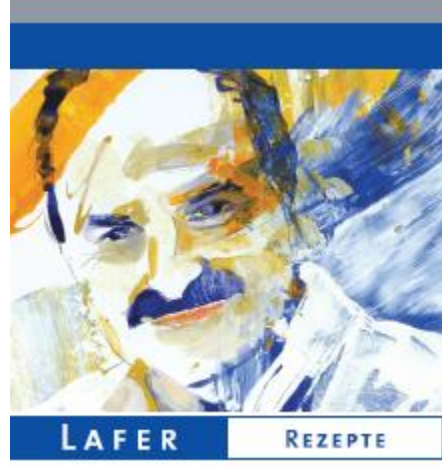
Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR



### Für den Salat:

1 Gurke  
2 Stangen  
Frühlingszwiebeln  
500 g Kartoffeln  
vorwiegend  
festkochend,  
am Vortag gekocht  
200 g Schmand oder  
Sauerrahm  
5 EL Weißweinessig  
30 g brauner Zucker  
3 EL Olivenöl  
1 EL gehackte  
Petersilie  
Cayenne Pfeffer  
Pfeffer, Salz

2 große Aluschalen  
und Backpapier zum  
Auslegen

Die Gurke der Länge nach halbieren, mit einem Löffel die Kerne herauskratzen und in feine Scheiben schneiden. Den Schmand unter die Gurken anrühren und das Ganze mit Essig, Zucker, Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer und Olivenöl abschmecken.

Die vorgekochten Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und zusammen mit der gehackten Petersilie unter die Schmand-Gurken heben.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und ebenfalls zum Salat geben.

Den Fisch aus dem Grill nehmen, 5 bis 10 Minuten ruhen lassen, danach die Salzkruste aufbrechen und die Fischhaut vorsichtig entfernen. Mit einer Gabel die saftigen Fischfilets von der Gräte lösen und mit dem Kartoffel-Gurkensalat auf einem Teller servieren.

### FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental

Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR