

Eichberger

Ganzer Lachs in Salzteig Mit Dill und Gurkensalat

Zutaten:

Für 4 Personen

Salzteig:

400g Salz
400g Mehl
2 Eier
150g Wasser

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Herausnehmen und zirka 15 mm dick ausrollen.

1 Lachs ca. 1kg
Salz
1 Bund Dill

Den Lachs ausnehmen und salzen, den Dill zupfen. Den Fisch auf den Salzteig legen, Dill darüberstreuen und in den Teig einwickeln.

1 Ei zum Bestreichen

Das Ei verquirlen und den eingepackten Lachs damit bestreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 250 Grad zirka 25 Minuten garen.

Gurkensalat:

1 Salatgurke
1 EL Scherryessig
2 EL Balsamico Essig
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Die Gurken schälen und in feine Scheiben schneiden. Aus den übrigen Zutaten Eine Marinade herstellen und die Gurkenscheiben damit marinieren.

Fertigstellung:

Den Lachs aus dem Rohr nehmen und im Salzteig servieren. Bei Tisch aufschneiden, die Haut abziehen, portionsweise auf Tellern anrichten und mit dem Gurkensalat servieren.