



# Bachsaibling in der Salzkruste

## mit Limetten Rosmarin Creme

### ZUTATENLISTE:

**Bachsaibling in der Salzkruste:** 1 Bachsaibling, 1 Knoblauchzehe, 3 Pfefferkörner, frischer Dill, frische Petersilie, ½ Zitrone, 3 Eiklar, 1,5 kg BAD ISCHLER Tafelsalz grob & unjodiert

**Limetten Rosmarin Creme:** 1 Limette (unbehandelt), 1 Rosmarinzweig, BAD ISCHLER Kristallsalz, 2 EL Olivenöl, 100 g Creme Fraiche

### ZUBEREITUNG:

#### 1. Bachsaibling in der Salzkruste:

Den Bachsaibling gründlich mit Wasser abwaschen, mit etwas Küchenrolle trocken tupfen. Sofern der Fisch noch nicht ausgenommen wurde, der Länge nach aufschneiden, die Innereien entfernen und erneut gründlich waschen. Den Knoblauch schälen und gemeinsam mit dem Dill, der Petersilie und den Pfefferkörnern fein hacken. Die Masse in den Fisch streichen. Zitrone in feine Scheiben schneiden und auf die Fülle legen. Das Eiklar locker aufschlagen und mit dem groben BAD ISCHLER Tafelsalz zu einer dickflüssigen Masse vermengen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und circa ein Drittel der Masse auf das Backpapier streichen. Die Fläche sollte die Größe des Fisches haben. Den Saibling anschließend auf die Salzmasse legen, mit der restlichen Salzmasse vollständig bedecken und gut andrücken. Nun den Bachsaibling circa 30 Minuten bei 220 °C im vorgeheizten Backrohr garen.

#### 2. Limetten Rosmarin Creme:

Die Schale der Limette sehr fein abreiben und den Saft auspressen.

Rosmarin fein hacken und zusammen mit etwas BAD ISCHLER Kristallsalz, Limettenzesten, Olivenöl und Limettensaft vermengen.

Die Creme circa 10 Minuten stehen lassen und anschließend das Creme Fraiche unterrühren. Die Creme erneut 10 Minuten rasten lassen und bei Bedarf noch einmal mit BAD ISCHLER Kristallsalz und Pfeffer abschmecken.