

Rezept

# Gefüllte Lachsforelle im Salzmantel

Ein Rezept von Gefüllte Lachsforelle im Salzmantel, am 26.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Brötchen (vom Vortag)	<b>1</b> kleine Zwiebel
<b>150 g</b> Semmelstoppel oder Pfifferlinge	<b>2 EL</b> Butter
<b>1 TL</b> Tomatenmark	<b>4 EL</b> Sahne
<b>2 EL</b> gehackte Kräuter (z. B. Dill, Schnittlauch, Petersilie)	<b>2 EL</b> Semmelbrösel
Salz	<b>200 g</b> Lachsfilet
große Lachsforelle (küchenfertig; ca. 1,2 kg)	Pfeffer
<b>ca. 2 kg</b> grobes Meersalz	Saft von 1 Zitrone
	<b>3</b> Eiweiße

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Das Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Semmelstoppel putzen, trocken abreiben und klein schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebel darin dünsten. Die Hälfte der Semmelstoppel dazugeben und ca. 5 Min. mitbraten.
2. Das eingeweichte Brötchen gut ausdrücken und in einer Schüssel mit Tomatenmark, Sahne, Kräutern und Semmelbröseln mischen. Das Lachsfilet unter fließendem kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer zunächst in kleine Würfel schneiden, dann fein hacken. Das Fischfilet mit den gebratenen Pilzen zur Brötchenmasse geben und alles gründlich mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Lachsforelle unter fließendem kaltem Wasser innen und außen waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit dem Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bauchhöhle des Fisches mit der Pilzmasse füllen und mit kleinen Holzspießen verschließen.
4. Für den Salzmantel das Meersalz und die Eiweiße in einer Schüssel verrühren, sodass eine formbare Masse entsteht. Eventuell etwas Wasser hinzufügen, die Masse sollte jedoch nicht zu weich sein. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Hälfte der Salzmischung so auf das Papier häufen und verteilen, dass sie ungefähr die Form der Lachsforelle hat. Den gefüllten Fisch daraufsetzen und mit der restlichen Salzmasse gleichmäßig bedecken. Die Lachsforelle im vorgeheizten Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. garen.
5. Kurz vor Ende der Garzeit die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und die übrigen Pilze darin bei starker Hitze braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Die Lachsforelle aus dem Ofen nehmen und die Salzkruste aufklopfen oder mit einem Sägemesser aufschneiden. Den Fisch häuten und die Filets auslösen, mit der Füllung und den gebratenen Pilzen anrichten. Dazu passt knuspriges Baguette.