

Lachs in der Salzkruste mit Soja-Orangen-Sauce

Lachs in der Salzkruste mit Soja-Orangen-Sauce

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Menu: [14.06.2023](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Rezept: Annemarie Wildeissen

Für einmal darf man Salz in Hülle und Fülle verwenden. Aber aufgepasst:
Backen Sie den Fisch sofort, sonst wird er zu salzig!

Zutaten für 6 Personen:

3 Orangen
½ Bund Dill
1 Esslöffel Currypulver scharf
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 dl Sojasauce
5 g Maizena
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Lachsseite mit Haut ca. 1.2 kg
3 Eier (Eiweiss)
2 kg Meersalz grob, ungereinigt

Beilage:

Bratkartoffeln mit Rosmarin

Zubereitung:

Die Schale von 1 Orange fein abreiben. Den Saft aller Orangen auspressen und beiseite stellen. Den Dill fein hacken. In einer kleinen Schüssel mit der Orangenschale und dem Currypulver mischen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne Zwiebel, Knoblauch und Orangensaft aufkochen und auf 2 dl einkochen lassen. Inzwischen in einer Schüssel die Sojasauce mit dem Maizena verrühren. Die Sojasauce in den eingekochten Orangensaft rühren. Aufkochen, durch ein feines Sieb giessen und mit Pfeffer würzen.

Den Lachs mit der Hautseite nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Mit einem scharfen Messer das Fleisch vom Schwanzende her etwa 12 cm lang von der Haut lösen. Die Haut abschneiden und das Schwanzende einklappen. Den Fisch wenden, sodass die Haut nach oben schaut. Nun den Lachs durch die Haut hindurch quer in zwei Teile schneiden, die jedoch noch leicht zusammenhängen sollen. Den Fisch wieder auf die Hautseite drehen, auf der Fleischseite mit der Kräuter-Gewürz-Mischung bestreuen und den Fisch Fleischseite auf Fleischseite zusammenklappen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

In einer grossen Schüssel das Eiweiss steif schlagen. Das Salz untermischen, sodass eine feuchte, aber nicht nasse Masse entsteht. Falls nötig 1-2 Esslöffel Wasser beifügen. 1/3 der Salzmasse auf einem mit Backpapier belegten Blech zu einem Boden formen, der etwas grösser ist als das Fischfilet. Das Filet darauflegen, mit dem restlichen Salz bedecken und gut glattstreichen.

Den Lachs im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 25 Minuten backen. Anschliessend den Ofen ausschalten, öffnen und den Lachs noch 10 Minuten in der Kruste ziehen lassen. Wer den Lachs gut durchgebraten mag, gart ihn 5-8 Minuten länger.

Lachs in der Salzkruste mit Soja-Orangen-Sauce

Inzwischen die Sauce aufkochen.

Die Lachskruste aufbrechen. Salz, das am Filet klebt, entfernen und die Haut ablösen. Das Fischfilet in Stücke teilen und mit der Sauce auf den vorgewärmten Tellern anrichten.

An den Seiten kommt das Lachsfilet direkt mit dem Salz in Kontakt, das beim Entfernen der Kruste gerne kleben bleibt. Es lässt sich einfach und vollständig mit einem in heissem Wasser getauchten Pinsel entfernen.