

Bodensee-Lachsforelle mit Meerrettich-Kruste

4 Lachsfilets
1 TL Butter
Salz & Pfeffer

Für die Meerrettichkruste:

75 g weiche Butter
1 Ei
Salz & Pfeffer
3 EL gerieb. Meerrettich
Semmelmehl nach Bedarf

Die Lachsfilets in Portionsstücke schneiden, würzen und auf ein gebuttertes Blech legen.

Meerrettichkruste

Butter in eine kleine Schüssel geben. Ei, Salz, Pfeffer und Meerrettich zugeben und soviel Semmelmehl, dass es eine feste cremige Masse gibt. Ein mittelgroßes Schneidebrett nass machen, mit Klarsichtfolie belegen, die Meerrettichmasse darauf geben, mit Klarsichtfolie abdecken. Mit dem Nudelholz die Masse in der Folie $\frac{1}{2}$ cm dick auswellen. 40-50 Minuten in den Gefrierschrank geben, oder am Tag zuvor vorbereiten und über Nacht im Kühlschrank stehen lassen, damit die Teigplatte eine feste Konsistenz hat. Die obere Klarsichtfolie abziehen, Portionsstücke in der Größe der Lachsfilets schneiden, mit der Palette die Meerrettichkrustenstücke auf die Lachsfilets legen, so dass der Fisch bedeckt ist. Bei 180 Grad 20 Minuten goldbraun backen. Dazu Kräuter-Mandel-Mayonnaise, Gemüse und Dinkelkernotto servieren.