

Lachsforelle mit Kräutern

Zutaten :

Für 8 Personen:

2 kg Lachsforelle

Salz und Pfeffer

1 frischer Lorbeerzweig

2 Bund Basilikum

3 Bund glatte Petersilie

2 Bund Schnittlauch

1 Bund Thymian

200 ml Olivenöl

10 Knoblauchzehen

2 TL abgeriebene

6 EL weißen Balsamicoessig

2 EL Wasser

Zubereitung :

2 kg Lachsforelle entgräten und von braunen Stellen befreien, in 8 gleichgroße Stücke schneiden und in eine eingeölte Auflaufform legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 frischen Lorbeerzweig, 2 Bund Basilikum, 3 Bund glatte Petersilie, 2 Bund Schnittlauch und 1 Bund Thymian von den Stielen befreien und kleinhacken. 8 Knoblauchzehen halbieren (nicht pellen) und zum Fisch geben. Die Hälfte der gehackten Kräuter vermischen und über dem Lachs verteilen. Mit 12 EL Olivenöl beträufeln und bei 180 °C ca. 18 Min. garen.

2 weitere Knoblauchzehen fein hacken und mit den restlichen Kräutern, 2 TL abgeriebener Zitronenschale, 6 EL weißen Balsamicoessig, 150 ml Olivenöl und 2 EL Wasser verrühren.

Den Lachs auf 8 Teller verteilen und mit der Kräutervinaigrette beträufeln.