



Fisch in der Salzkruste

Zum Garen in der Salzkruste eignen sich fleischige ganze Fische. Wunderbar schmecken Wolfsbarsch, Dorade oder Zander. Die Gewürzfüllung kann man nach Geschmack variieren.

Zutaten:

Ein ausgenommener, ungeschuppter Fisch, 3 angedrückte Knoblauchzehen, 3 Lorbeerblätter, 6 – 10 Thymianzweige, doppelt so viel grobes Meersalz wie der Fisch wiegt. 2 – 3 Eiweiß

Den Fisch waschen und trocken tupfen, nicht schuppen. Die Bauchhöhle mit den Gewürzen und dem Knoblauch füllen. Meersalz mit dem Eiweiß gut vermischen. Etwas (1 – 2 EL) Wasser zufügen. Ein Drittel der Salzmasse auf eine Form in der Größe des Fisches verteilen. Den Fisch auf die Salzschrift legen und mit dem restlichen Salz bedecken.

Den Ofen auf 200° C vorheizen. Den Fisch je nach Größe 25 – 40 Minuten backen. Die Salzkruste vorsichtig lösen. Den Fisch filetieren und ohne Haut servieren.

Dazu empfehlen wir aus unserem Onlineshop einen hervorragenden Trebbiano:

<http://wein64.de/Madrevite-II-Reminore>