



## REZEPT

### Fisch in Salzkruste

Rezept für 4 Personen

1 kg 600 g      Fisch  
(z.B. Zander, Loup de Mer, Dorade Royal, Sill Snapper, Red Snapper, Lachsforelle)      Küchenfertig, nicht geschuppt. Den Fisch waschen und gut trocknen.

1 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer      Innen mit Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

1 Zweig Thymian      Frische Kräuter in die Bauchhöhle legen.

#### **SALZKRUSTE:**

3 kg      Grobes Meersalz  
2 Stk.      Eiweiss  
2 dl Wasser  
Thymianblätter      Meersalz, Eiweiss, Thymianblätter in einer grossen Schüssel vermengen. Wasser nach und nach dazugeben, 2 Minuten gut verrühren. Dann 2 Minuten ruhen lassen. Alufolie auf das Backblech legen. Darauf einen Teil der Salzmasse verteilen. Den Fisch darauflegen. Mit restlicher Salzmasse einhüllen und mit Alufolie umranden.



#### **BACKEN:**

Backofen auf 220°C vorheizen. Den Fisch in der Salzkruste ca. 30 Minuten backen.

#### **SERVIEREN:**

Die Salzkruste seitlich sorgfältig aufbrechen und abheben. Den Fisch in der Kruste filetieren und servieren. Die Haut weglassen. Das Schuppen vom Fisch ist nicht nötig, weil die Haut nicht gegessen wird. Dazu eine Sauce servieren oder das Fischfleisch mit Olivenöl beträufeln. Beispielsweise mit Salzkartoffeln und Fenchelgemüse servieren.

**Ä Guete!**