

Dorada a la Sal

Zutaten:

Für 2 Personen:

1 Meerbrasse (Dorada), ca.800g,

2 kg grobes Meersalz

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Den Fisch beim Kauf ausnehmen lassen. Nicht schuppen und auch die Flossen nicht entfernen. Zu Hause abspülen und gut trockentupfen. Eine ofenfeste Form ca. 1 1/2 cm hoch mit dem Salz bedecken, den Fisch drauflegen, mit dem restlichen Salz gut bedecken und mit den Händen andrücken. In den auf 300 Grad (oder so heiß wie möglich) vorgeheizten Ofen geben und ca. 35 Min. in der Mitte des Ofens garen. Nach dem herausnehmen noch mal 10 Minuten ruhen lassen, dann die Salzkruste vorsichtig aufbrechen, die Fischhaut geht zusammen mit der Kruste weg. Zusammen mit Knoblauchmayonnaise servieren.

Wichtig ist, dass der Fisch sehr frisch ist, da durch die Garmethode der Eigengeschmack intensiviert wird.